



Château Canon La Gaffelière 2022

Canon la Gaffelière a réussi à produire l'un des vins les plus frais de la rive droite. Au nez, un jeu passionnant de fruits rouges et noirs. En bouche, il est enjoué, juteux et doté de tanins fins.

Producteur	Château Canon La Gaffelière
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2047
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	3153202
Accord mets et vins	Poisson, Boeuf, Agneau, Rosbif
Avis	James Suckling 98/100 Robert Parker 96/100



Vinification

Élevage pendant 15 à 18 mois en barriques, dont jusqu'à 80 % de fûts neufs.

Terroir

Situé en pied de côte au sud du village médiéval de Saint-Emilion, le terroir de Château Canon La Gaffelière est composé de sols argilo-calcaires et argilo-sableux, très filtrants, particulièrement réceptifs à la chaleur.

Histoire

L'analyse globale et critique effectuée dès l'arrivée de Stephan von Neipperg à Canon La Gaffelière a jeté les bases d'une philosophie de production fondée sur le respect des différents terroirs et la recherche de l'équilibre autonome de leurs écosystèmes. Cette démarche écologique s'est très rapidement renforcée dès la fin des années 1990 afin de transmettre un patrimoine végétal sain et cohérent aux générations futures, la notion de pérennité familiale restant primordiale.

