



## Château Canon La Gaffelière 2018

Robe grenat sombre, reflets violines, frange ocre légèrement plus claire. La cerise noire est soulignée par une pointe de réglisse et d'hibiscus, mais aussi par un soupçon de vanille Bourbon et des nuances délicates de bois noble. Un vin étoffé doté d'une prune sucrée, d'une structure fraîche, de tannins fins et porteurs, de minéralité et d'adhérence. S'il peut déjà être dégusté, il présente aussi un potentiel de garde certain. Il offre un arrière-goût salé. (Falstaff)

Producteur	Château Canon La Gaffelière
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	563068
Accord mets et vins	Poisson, Bœuf, Agneau, Rosbif
Avis	Falstaff 95/100



### 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.

