Wijnfiche

Château Canon la Gaffeliere - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) — 2021

Domein

Ch. Canon la Gaffeliere

Château Canon-La-Gaffelière, gelegen in Saint-Émilion, behoort tot de meest gerenommeerde Grand Cru Classé-wijnen van de appellatie. Het domein, dat vroeger bekendstond als La Gaffelière-Boitard, werd in 1971 gekocht door graaf Joseph-Hubert von Neipperg, telg van een familie met acht eeuwen wijntraditie. In 1983 nam zijn zoon Stephan von Neipperg de leiding over. Sindsdien werd fors geïnvesteerd in zowel de wijngaard als de wijnkelder, steeds met groot respect voor het terroir. Deze aanpak resulteerde in een verdere verfijning van de wijnen en in 2012 in de promotie tot Premier Grand Cru Classé. De wijn wordt gemaakt in een moderne kelder met houten gistingsvaten.

Vinificatie

Bij Château Canon-La-Gaffelière begint het wijnmaken in de wijngaard, waar de druiven met de hand worden geoogst en zorgvuldig geselecteerd. De verschillende percelen en druivenrassen worden afzonderlijk verwerkt, zodat het karakter van elk terroir optimaal behouden blijft. De vergisting vindt plaats in houten en betonnen vaten, met een zachte extractie om kleur, fruit en structuur in balans te brengen. Vervolgens rijpt de wijn gedurende ongeveer 15 tot 18 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan een groot deel nieuw is. Zo ontwikkelen de wijnen hun complexiteit en structuur, zonder dat het fruit en de expressie van het terroir worden overheerst.

Smaak

Château Canon-La-Gaffelière heeft een diepe, robijnrode kleur en toont in de neus intense maar verfijnde fruitaroma's van rijp rood en zwart fruit, aangevuld met florale en kruidige nuances. In de mond is de wijn krachtig en geconcentreerd, maar tegelijk elegant en zijdezacht, met een mooie frisheid en een complexe en vlezige structuur. Fijne, rijpe tannines zorgen voor diepte en lengte. De afdronk is lang en harmonieus, met een mooie combinatie van fruit, finesse en kracht.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas - hard | Lamsvlees | Grillades

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Cabernet Franc (45%), Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (20%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

