Wijnfiche

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

Domaine

Ch. Canon la Gaffeliere

Château Canon-La-Gaffelière, situé à Saint-Émilion, compte parmi les domaines Grand Cru Classé les plus réputés de l'appellation. Le domaine, autrefois connu sous le nom de La Gaffelière-Boitard, fut acquis en 1971 par le comte Joseph-Hubert von Neipperg, issu d'une famille forte de huit siècles de tradition viticole. En 1983, son fils Stephan von Neipperg prit la direction du domaine. Depuis lors, d'importants investissements ont été réalisés dans le vignoble comme dans les chais, toujours dans le plus grand respect du terroir. Cette approche a permis d'affiner progressivement les vins et a conduit, en 2012, à la promotion du domaine au rang de Premier Grand Cru Classé. Le vin est élaboré dans un chai moderne équipé de cuves de fermentation en bois.

Vinification

À Château Canon-La-Gaffelière, l'élaboration du vin commence dans le vignoble, où les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés. Les différentes parcelles et cépages sont vinifiés séparément, afin de préserver au mieux l'expression de chaque terroir. La fermentation a lieu dans des cuves en bois et en béton, avec une extraction douce permettant de trouver un équilibre entre couleur, fruit et structure. Le vin est ensuite élevé pendant environ 15 à 18 mois en fûts de chêne français, dont une partie en bois neuf. Cet élevage permet aux vins de développer complexité et structure, sans masquer le fruit ni l'expression du terroir.

Dégustation

Ce vin présente une robe rouge rubis profond et révèle au nez des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, intenses mais raffinés, complétés par des nuances florales et épicées. En bouche, le vin est concentré, tout en restant élégant et soyeux, avec une belle fraîcheur et une structure complexe et charnue. Des tanins fins et mûrs apportent profondeur et longueur. La finale est longue et harmonieuse, avec une belle combinaison de fruit, de finesse et de puissance.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Agneau | Grillades

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Franc (45%), Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (20%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

