

Chateau Canon La Gaffeliere, 1er Grand Cru Classe(B), Saint- Emilion, 2015

Iseloomustus

Chateau Canon La Gaffeliere oli kunagi tuntud kahe nimega Canon Boitard ja La Gaffeliere-Boitard. Aja jooksul nime lihtsustati ja kombineeritult sai veinimõisa nimeks Chateau Canon La Gaffeliere. Veinimõis asub Saint-Émilioni külast lõunas ja terroir koosneb peamiselt savist, liivast ja lubjakivist. Pinnas on väga läbilaskev ja eriti efektiivne soojuse säilitamisel. Viinapuude all on 19,5 hektarit maad ja viinapuude keskmiseks vanuseks on 50 aastat. Viinapuudest 50% on Merlot, 40% Cabernet Franc ja 10% Cabernet Sauvignon. Saak korjatakse käsitsi väikestesse kastidesse, et vältida viinamarjade muljumist. Sellele järgneb hoolikas viinamarjade sorteerimine. Kääritamine toimub reguleeritud temperatuuriga puidust vaatides 28-35 päeva. Hiljem vein küpseb uutes tammest vaatides 15-18 kuud. |

Auhinnad

Robert Parker's Wine Advocate - 97 Points

Composed of 55% Merlot, 38% Cabernet Franc and 7% Cabernet Sauvignon and aged in French oak, 55% new, for 17 months, the 2015 Canon la Gaffeliere features a deep garnet-purple color and a cedar-laced nose to begin, giving way to fragrant underlying scents of roses and violets with a core of crushed black currants, blackberries and Bing cherries plus hints of fallen leaves and dusty earth. Medium to full-bodied, the seductively perfumed red and black fruit fills the mouth, framed with plush tannins and plenty of freshness, finishing very long and minerally. | **Wine Spectator - 96 Points** Still youthfully tight and backward, with a well-roasted frame of alder and juniper holding sway for now, but the core of cassis, blackberry and plum fruit waits in reserve, showing prodigious depth. When the toast and fruit melds, the backdrop of tobacco, singed iron and chalky minerality will get a turn to show. There's a lot here. Built for the cellar. Best from 2025 through 2040. |

James Suckling - 96 Points

The aromas of violets and rose petals are prevalent here with blue fruits as well. Full body, integrated and firm tannins and a long finish. Structured yet fine and shows such finesse. Give it five or six years to come together. |

Tarbimissoovitus





a v a l l o n e

Sobib hästi koos loomalihaga või ulukilihaga. |

Tootegrupp	VEIN
Päritolumaa	Prantsusmaa
Piirkond	Bordeaux
Tootja	Chateau Canon La Gaffeliere
Bränd	Chateau Canon La Gaffeliere
Viinamari	Cabernet Sauvignon , Cabernet-Franc , Merlot
Värvus	Punane
Stiil	Täidlane
Maitse	Kuiv
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Alkoholisaldus	14%
Maht	75cl
Toidusoovitus	Loomaliha , Ulukiliha