Château Canon La Gaffelière, Saint-Emilion Grand Cru Classé



Gelegen aan de voet van de zuidelijke helling van Saint-Émilion is Château Canon La Gaffelière een absolute referentie Premier Grand Cru Classé, met meer dan acht eeuwen wijngeschiedenis en een moderne visie. Onder leiding van de familie von Neipperg en met biologische wijnbouw brengt het een perfecte balans tussen traditie, elegantie en authenticiteit.

Oorsprong: De wijngaard van 19,5 hectare ligt op de zuidelijke hellingen en aan de voet van Saint-Émilion met optimale zonligging en een gematigd oceaanklimaat. De klei-kalksteen en klei-zand bodems zorgen voor natuurlijke drainage en een evenwichtige waterhuishouding, wat een trage en gelijkmatige rijping bevordert. Deze terroirdiversiteit ondersteunt een assemblage gedomineerd door merlot met een kenmerkende cabernet franc voor frisheid en complexiteit.

Druiven: 50% Cabernet Franc 35% Merlot 15% Cabernet Sauvignon

Vinificatie: Handmatige oogst met strenge selectie per perceel om de kwaliteit van het fruit te behouden. De gisting gebeurt in temperatuurgecontroleerde inox- en houten cuves bij 26–30°C gedurende 20 tot 30 dagen met zachte extractie per perceel. Een niet-interventionistische aanpak bewaart de zuiverheid van het fruit, gevolgd door rijping van 12 tot 18 maanden in Franse eiken vaten, deels nieuw hout (40%) voor structuur en finesse. Sinds 2014 biologisch gecertificeerd.

Degustatie: Diepe, intense en heldere kleur met paarse schakeringen. In de neus een zeer precieze aromatische expressie van zwarte bes, braam en pruim, aangevuld met florale toetsen (viooltjes), kruiden en een subtiele mineraliteit. In de mond een zijdezachte structuur met rijpe, verfijnde tannines, frisse spanning dankzij de Cabernet Franc en een lange, elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze grand cru past perfect bij filet pur, geroosterde lamskroon of eendenborst met kruiden. Hij combineert ook uitstekend met Belgische klassiekers zoals Vlaamse stoverij, gerijpte entrecote of een gastronomische burger met champignons en truffel.