

CROIX CANON

BORDEAUX / SAINT-ÉMILION · FRANÇA

Croix Canon é o segundo vinho do Château Canon. O plano de investimento do grupo Chanel foi complementado pela aquisição, em 2011, de uma propriedade limítrofe no sopé do planalto de Saint-Émilion. Este vinhedo de 11 hectares, carro-chefe da denominação Saint-Émilion Grand Cru, gerou um novo vinho: “Croix Canon Saint-Émilion Grand Cru”. Uma antiga capela do século XII sedia este segundo vinho, produzido com toda a mestria do Premier Grand Cru Classé, e que dispõe de instalações próprias, cubas e caves para vinificação e envelhecimento. É um vinho complexo, com notas frutadas e minerais, textura densa e bem integrada. Croix Canon ocupa uma posição de liderança dentro da denominação.



CATEGORIA

Vinho - Segundo vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Emilion

UVAS

Merlot 80% e Cabernet Franc 20%

SAFRA

2017

SOLO

Calcário a astéries (asteriano) — a rocha-mãe calcária clássica do platô de Saint-Émilion, porosa, que regula a água e dá mineralidade, frescor e tensão. Argilo-calcário nas encostas (côte), que aporta corpo e estrutura ao Merlot.

TEOR
ALCOÓLICO
14%SERVIÇO
16°C a 18°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas (entrecôte, bavette, hambúrguer gourmet), Aves e carnes brancas em molho (frango assado, vitela, porco com ervas), Charcutaria e tábuas (patês, presuntos curados, terrines e queijos de massa firme).

VINIFICAÇÃO

- ◆ No Château Canon, trabalhamos ao lado da Natureza. São anos de experiência e longas horas de trabalho árduo, para que a vinha esteja como queremos, vindimar vinha a vinha, cacho a cacho e casar uma parcela com a outra na hora da assemblage. No Château Canon, privilegiamos os métodos artesanais, acreditando no valor do trabalho feito à mão. A história e a tradição não são consideradas um fardo, mas uma bênção. A cada
- ◆ movimento, o vinho renasce na vinha a cada ano. Devido ao cuidado com sua produção, apenas um pequeno número de garrafas sai das adegas do Château Canon a cada ano. Levamos o tempo necessário para envelhecer os vinhos, até que os taninos estejam bem “maduros”. O vinho é, portanto, um reflexo do seu terroir e da sua colheita e irá transmitir uma riqueza de emoções num futuro distante, nunca deixando de mostrar o
- ◆ seu caráter exemplar.

NOTAS DE PROVA

Cor: possui uma cor rubi profunda;

Aroma: o nariz é inicialmente floral. Uma explosão de frutas misturadas com especiarias adiciona complexidade, surgem também notas de caramelo e um agradável mineral.

Sabor: a safra de 2017 deu origem a um vinho impecável. Os taninos sedosos transmitem uma impressão de requinte total, um vinho polido e totalmente harmonioso.