Croix Canon, Saint-Émilion Grand Cru



Croix Canon, tout comme le Premier Grand Cru Classé Château Canon, appartient au groupe Chanel depuis 1996. Ce vin bénéficie d'un lieu de vinification unique : la chapelle du XII? siècle, entourée de 11 hectares de vignes en coteaux. Traité avec la même exigence que son grand frère, Croix Canon séjourne 18 mois en fûts de chêne français, pour un résultat carrément sublime.

Origine: Les vignes, plantées sur des sols argilo-calcaires, profitent d'une exposition idéale sur le versant ouest du plateau. Le stress hydrique modéré favorise une maturité lente et régulière des raisins, garantissant concentration et complexité. Les parcelles, travaillées avec la même rigueur que celles de Château Canon, expriment toute la pureté et la tension minérale du terroir.

Encépagement: 80% merlot, 20% cabernet-franc

Vinification: La vinification s'effectue dans la chapelle de Mazerat, équipée de cuves dédiées pour chaque parcelle. Après une macération adaptée, le vin est élevé 18 mois en barriques de chêne français (30% neuves), préservant ainsi la fraîcheur du fruit tout en apportant une touche d'épices et de profondeur.

Dégustation: Il séduit par sa robe rubis éclatante et un nez où se mêlent fruits rouges mûrs, notes d'épices douces et une touche minérale caractéristique du plateau calcaire de Saint-Émilion. En bouche, l'équilibre entre rondeur du Merlot et structure du Cabernet Franc offre une trame tannique soyeuse, une belle fraîcheur et une finale persistante, marquée par des arômes de cerise noire, de réglisse et de graphite.

Potentiel de garde: 7-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il s'accorde à merveille avec des plats de viande rouge grillée, des mijotés de paleron, des gibiers en sauce ou des fromages affinés. À servir entre 16 et 18°C, après une légère aération pour révéler toute sa palette aromatique.