Croix Canon, Saint-Émilion Grand Cru



Croix Canon behoort, net als het Premier Grand Cru Classé Château Canon, sinds 1996 tot de Chanel-groep. Deze wijn profiteert van een unieke wijnbereidingslocatie: de 12e-eeuwse kapel, omgeven door 11 hectare wijngaarden op de hellingen. Croix Canon wordt met dezelfde zorg behandeld als zijn grote broer en rijpt 18 maanden in Franse eikenhouten vaten, met een ronduit subliem resultaat.

Oorsprong: De wijngaarden, aangeplant op klei-kalkbodems, profiteren van een ideale ligging op de westelijke helling van het plateau. De matige waterstress bevordert een langzame en gelijkmatige rijping van de druiven, wat zorgt voor concentratie en complexiteit. De percelen, die met dezelfde zorg worden bewerkt als die van Château Canon, brengen de zuiverheid en minerale spanning van het terroir volledig tot uiting.

Druiven: 80% merlot, 20% cabernet-franc

Vinificatie: De wijnbereiding vindt plaats in de kapel van Mazerat, die is uitgerust met speciale tanks voor elk perceel. Na een aangepaste maceratie rijpt de wijn 18 maanden in Franse eikenhouten vaten (30% nieuw), waardoor de frisheid van het fruit behouden blijft en tegelijkertijd een vleugje kruiden en diepte wordt toegevoegd.

Degustatie: Hij verleidt met zijn schitterende robijnrode kleur en een neus waarin rijpe rode vruchten, zoete kruiden en een mineraal accent, kenmerkend voor het kalksteenplateau van Saint-Émilion, samenkomen. In de mond zorgt de balans tussen de rondheid van de Merlot en de structuur van de Cabernet Franc voor zijdezachte tannines, een mooie frisheid en een lange afdronk met aroma's van zwarte kersen, zoethout en grafiet.

Bewaarpotentieel: 7 - 12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij gegrild rood vlees, stoofpotjes van schouderstuk, wild met saus of gerijpte kazen. Serveer tussen 16 en 18 °C, na licht te hebben gelucht om het volledige aromatische palet tot zijn recht te laten komen.