



CHÂTEAU CANON - CANON FRONSAC

PRODUIT

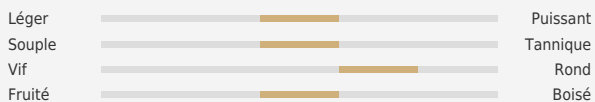
Dans le verre, Château Canon s'ouvre sur un bouquet riche de fruits noirs mûrs — mûre, cassis, parfois une touche de griotte — relevé d'épices douces, de notes boisées discrètes et de nuances de cuir ou de sous-bois après quelques années.

En bouche, la matière est ample, charnue : les tanins sont fermes mais bien intégrés, la texture veloutée, la fraîcheur soutienne la structure, et la finale s'étire avec élégance.

Typique de Canon-Fronsac, ce vin combine la puissance propre aux vins de côte avec une finesse certaine, un équilibre entre force et subtilité, ce qui en fait un vin de garde tout en permettant une consommation déjà expressive après quelques années.

A déguster avec des plats de caractères, des viandes rouges rôties ou grillées mais également sur des fromages forts.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot