

CANON-FRONSAC 2016

Canon La Chapelle



Situation : Avant de se mettre à son compte, Gonzague Maurice a travaillé dans de nombreuses propriétés : le Château Maucamps (Haut-Médoc), le prestigieux domaine de Chevalier (Pessac-Léognan), le Château Poupille (Côtes de Castillon) et encore le domaine de l'Île Margaux. En 2005, il se sent enfin prêt et s'installe comme jeune agriculteur à Montagne en rachetant 3,2 ha et de vignes et un chai. La mise en route demande un

énorme travail, les vignes étant en mauvais état : plus de 3000 pieds manquants à replanter.

Une fois cela fait, notre vigneron se sent le courage de prendre en plus 3,3 ha à Puisseguin, Canon-Fronsac et St Emilion. Idéalement situés sur le plateau calcaire, les vins proposés sont magnifiques et de très bon qualité-prix. De plus le domaine est en conversion biologique pour appuyer un peu plus la démarche qualitative.



Encépagement : Merlot 80% et Cabernet Franc 20%

Terroir : Argilo-Calcaire de Fronsac

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de garde : 2018/2020

Observations : La robe se dévoile d'un rouge grenat relativement clair. Jus éclatant et sensuel ! Le nez gourmand est frais et racé, très typé « Merlot ». Le nectar évolue sur du pur jus de raisin nimbé d'un boisé épicé des plus harmonieux ! Virevoltes de fruits rouges, d'épices aux accents terpéniques très murs, (griotte, réglisse et sous-bois frais). La bouche friande où l'on retrouve les mêmes saveurs surmontées de tanins fins, d'une texture compotée et dense, voluptueuse !

Accords Gourmands : Faux-filet « Sauce Marchand de Vin », Poêlée de cèpes à la bordelaise...