

ACCUEIL LE LIEU LA PHILOSOPHIE
L'HISTOIRE LES VINS PRESSE & GUIDES
LES PHOTOS



LES VINS

Grâce au travail accompli depuis plusieurs années, les vins de Canon Fronsac, à l'image du château Canon Pécresse, retrouvent la notoriété considérable qui fut la leur au 18ème siècle, lorsqu'ils étaient les plus prisés de toute la rive droite du Bordelais (Saint-Emilion, Pomerol, Fronsadais). De cette époque d'opulence, témoigne aujourd'hui un patrimoine architectural remarquable, bien que sans ostentation. Ici, la quête de valeur n'est jamais synonyme de rêve de grandeur. Canon Fronsac est un vignoble d'excellence à taille humaine. Berceau historique du Fronsadais, dont elle occupe les parties les plus élevées, l'appellation Canon Fronsac concentre le plus de surfaces de ce calcaire érodé, affleurant aux meilleurs endroits, que le scientifique Henri Enjalbert qualifiait de « terroir viticole privilégié ».



APPELLATION

Canon Fronsac

REGION

Bordeaux

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Cabernet Franc (20%)

Merlot (80%)

Safrá 2012. Jantar em 24/12/2019. Cordón Blanc Restaurant.



MILLÉSIME 2012

GaultMillau

Canon-Fronsac

**CHÂTEAU
CANON-PÉCRESSE**

16,5/20

La souplesse des tanins atteste d'un grand savoir-faire sur ce millésime difficile. Le style est digeste, précis, tendre pour apporter un immense plaisir gustatif.

mybettane+desseauve

16.5

16

Château Canon-Péresse

Canon-Fronsac, Rouge

Un tannin raffiné à la hauteur du potentiel du terroir, il confirme la progression du cru, l'un des meilleurs du secteur désormais.

JEAN-MARC UARIN

CANON PECRESSE Bordeaux Supérieur 15 // 87

Couleur sombre de bonne intensité. Nez fruité, de type mûr, subtil et floral. Bouche juteuse, suave, agréable au milieu s'achevant sur une finale savoureuse. Un joli tanin et une longueur normale. Assemblage 95 % merlot et 5 % cabernet franc.



Grandes réussites

■ **CHÂTEAU
CANON-PÉCRESSE
Canon-Fronsac**

Bien que le nez soit encore discret à ce stade, ce canon-fronsac nous a séduit par sa bouche savoureuse, pas très concentrée mais continue et équilibrée. **13,70 €**

Safrà 2012. Jantar em 24/12/2019. Cordón Blanc Restaurant.