



Château Gazin

Pomerol AOC

Peut être stocké longtemps

Description:

Le vignoble du Château Gazin s'étend sur les hautes terrasses de la région de Pomerol. Les vendanges se font à la main, parcelle par parcelle. La fermentation alcoolique a lieu dans de petites cuves en béton, séparées par cépage et par parcelle.

Profil aromatique:

Bouquet profond et délicatement épicé de baies rouges, de framboise sauvages, de thé froid aux fruits et de violette, sur des nuances de graphite, de pétales de rose séchés et de feuilles de tabac. Tout est à sa place dans la bouche masculine, soyeuse et charnue, aux tannins serrés et exigeants et au corps musclé. Astringence farineuse dans la très longue finale concentrée aux notes de gelée de prune et de genièvre.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2032-2050

N° article: 0475423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95/100, Jane Anson 94/100,
Jean-Marc Quarin 94/100, Vinum 96/100
A boire: 2032-2050
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.