



Château Gazin

Pomerol AOC

Le célèbre Gazin

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:

Robe rubis grenat dense. Bouquet complexe, intense et très minéral aux notes de baies bleues, puis en deuxième nez du genièvre et des fines herbes séchées. Palais masculin à l'astringence délicate, les muscles sont serrés dans un ensemble classique. Longue finale sur des arômes d'olives noires, de tabac du Brésil avec toujours une délicate astringence. C'est un Gazin classique qui aura besoin de temps pour arriver à la maturité idéale. Beau potentiel!

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2050

Cépage(s): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

N° article: 0475417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
A boire:	2030-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.