



## Château Gazin

Pomerol AOC

"A rock star in the making" Jeb Dunnuck

### Beschreibung:

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.

### Degustationsnotiz:

Grenat profond aux reflets brillants. Bouquet complexe avec des notes de cerises sauvages et de cassis, puis de gruaux rouges et de framboises sauvages. En bouche, il est puissant avec une belle texture farineuse et une structure tannique soutenue, vinifié de manière classique. Des notes minérales et de genièvre accompagnent la finale concentrée et masculine aux nuances de graphite marquées. Ce vin n'a pas su (complètement) me convaincre, je l'ai dégusté à nouveau à l'UGC, une barrique peut-être trop intrusive.

### Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

### Servierempfehlung:

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:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0475418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.