



Château Gazin

Pomerol AOC

"A rock star in the making" Jeb Dunnuck

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:

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 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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

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

N° article: 0475418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 95/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.