



Château Gazin

Pomerol AOC

Un grand Pomerol au potentiel de garde énorme

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:

Pourpre très foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet concentré de baies noires, de tapenade avec des nuances de terroir. En deuxième nez du tabac dominicain, du bois précieux et du poivre de Sichuan. Intense plénitude dans la bouche souple et puissante, légèrement cassante, avec des tannins très serrés et un corps aux muscles denses. Un Pomerol très structuré à la finale très compacte aux arômes de cerise sauvage, de genièvre et de graphite foncé. Un petit chef-d'œuvre de Gazin avec un énorme potentiel de garde - pour moi il est l'égal du légendaire 2009 !

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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon

N° article: 0475420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | James Suckling 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20 |
| Cépage(s): | 91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon |
| A boire: | 2030-2060 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 16 Mois 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. |