



Château Gazin

Pomerol AOC

Le célèbre Gazin

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:

Attaque sur la réserve, délicates notes de baies rouges, sur de belle nuances épicées, poivre noir, clous de girofle et graphite. Bouche concentrée et soyeuse, avec des tannins serrés, une texture légèrement friable et un corps massif. Astringence sableuse dans la finale enrobée de petites baies noires et de genièvre, peut encore progresser.

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.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2052

Artikelnummer: 0475421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93+/100, WeinWisser 17,5+/20
A boire: 2028-2052
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.