



Château Gazin

Pomerol AOC

Pomerol monumental avec un grand potentiel de garde

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:

Bouquet compact aux délicates notes de cerises sauvages, de thé froid aux baies des bois, de pétales de rose séchés et de violette. Bouche profonde et masculine, racée et nerveuse, avec une texture soyeuse et un extrait légèrement sablonneux, des nuances de terroir intenses et un corps musclé. Notes marquées de graphite et de genièvre dans la finale concentrée et persistante, d'une astringence farineuse. Peut encore progresser, énorme potentiel de garde.

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: 2030-2060

Artikelnummer: 0475422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5+/20
A boire:	2030-2060
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.