



Château Gazin

Pomerol AOC

Le célèbre Gazin

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:

Bouquet profond et délicatement épicé de baies rouges, de framboise sauvages, de thé froid aux fruits et de violette, sur des nuances de graphite, de pétales de rose séchés et de feuilles de tabac. Tout est à sa place dans la bouche masculine, soyeuse et charnue, aux tannins serrés et exigeants et au corps musclé. Astringence farineuse dans la très longue finale concentrée aux notes de gelée de prune et de genièvre.

Va bien avec:

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

Appellation: Pomerol

Raisins: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

N° article: 0475490

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Pays d'origine: France

Raisins: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.