2017 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.
Note de dégustation:
Robe rubis grenat dense. Bouquet complexe, intense et très minéral aux notes de baies bleues, puis en deuxième nez du genièvre et des fines herbes séchées. Palais masculin à l'astringence délicate, les muscles sont serrés dans un ensemble classique. Longue finale sur des arômes d'olives noires, de tabac du Brésil avec toujours une délicate astringence. C'est un Gazin classique qui aura besoin de temps pour arriver à la maturité idéale. Beau potentiel!
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Gazin
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2030–2050
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0475417

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	2030–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch