



## 2016 Château Gazin

Pomerol AOC

„A really marvelous Gazin“ – Neal Martin

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat profond. Une note minérale prononcée rehausse le nez complexe aux parfums de prunes rouges et de peau de cerise. Au palais il est classique avec un corps serré, manquant peut-être de la nécessaire densité pour être sur le devant de la scène. A-t-il été vendangé un peu tôt ? En deuxième bouche se révèlent des arômes de tabac blond et de graphite, puis de genièvre et de mûres dans la longue finale.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Gazin
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 95/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	87% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0475416

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Gazin**

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 95/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 95/100  
**Cépage(s):** 87% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.