



## 2009 Château Gazin

Pomerol AOC

Pour René Gabriel, il n'y a encore jamais eu un plus grand Gazin que le millésime 2009 ever!

### 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>     | Moueix                                                 |
| <b>Notation(s):</b>    | WeinWisser 20/20, Parker 96/100, Wine Spectator 93/100 |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique                                            |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                                         |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                                                 |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2035                                          |
| <b>Cépage(s):</b>      | 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc   |
| <b>Référence:</b>      | 0475409                                                |

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

Taille: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

|                     |                                                                                                                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                             |
| <b>Notation(s):</b> | WeinWisser 20/20, Parker 96/100, Wine Spectator 93/100                                                                                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc                                                                                               |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035                                                                                                                                      |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                     |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                                                                                                                                             |
| <b>Service:</b>     | 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. |