



2019 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:

Grenat pourpre dense, rouge rubis sur le disque. Bouquet concentré de mûres avec des cerises sauvages, du thym frais et du tabac dominicain. Dans le deuxième nez, du jus de sureau, du malt blond et du poivre du Sichuan. En bouche, le vin est puissant, avec une texture soyeuse, une structure tannique serrée, un caractère en soutien et un extrait charnu. Comme un cheval sauvage, peu avant le départ, le monstre se gratte les sabots. Dans la longue finale persistante et complexe, de la gelée de prune, du plantain lancéolé, une profonde minéralité et des baies de genévrier.

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 95/100, Score 18.5/20, Neal Martin 95/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2029–2059

Cépage(s):

88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc

Référence:

0475419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Neal Martin 95/100
Cépage(s): 88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc
Apogée: 2029–2059
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.