2021 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:
Attaque sur la réserve, délicates notes de baies rouges, sur de belle nuances épicées, poivre noir, clous de girofle et graphite. Bouche concentrée et soyeuse, avec des tannins serrés, une texture légèrement friable et un corps massif. Astringence sableuse dans la finale enrobée de petites baies noires et de genièvre, peut encore progresser.
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 96–97/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2052
Cépage(s):	
Référence:	0475421

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
Cépage(s):	
Apogée:	2028–2052
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.

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