



## 2013 Château Gazin

Pomerol AOC

«Un grand 2013», selon Parker.

**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 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86–89/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2046
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0475413

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

Taille: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86–89/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2046  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.