



2022 Château Gazin

Pomerol AOC

Pomerol monumental avec un grand potentiel de garde

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:

Bouquet compact aux délicates notes de cerises sauvages, de thé froid aux baies des bois, de pétales de rose séchés et de violette. Bouche profonde et masculine, racée et nerveuse, avec une texture soyeuse et un extrait légèrement sablonneux, des nuances de terroir intenses et un corps musclé. Notes marquées de graphite et de genièvre dans la finale concentrée et persistante, d'une astringence farineuse. Peut encore progresser, énorme potentiel de garde.

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 95–96/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100

Référence: 0475422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100

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.