



## 2024 Château Gazin

Pomerol AOC

Un géant de Pomerol au repos

### Description:

La cuvée du Château Gazin est composée de 90 % de merlot et de 10 % de cabernet sauvignon pour le millésime 2024. Le vin est élevé à 50 % en barriques neuves, le reste en deuxième élevage - une approche qui assure l'élégance et l'équilibre tout en préservant la fraîcheur et les nuances aromatiques. Le bouquet est profond et épicé, il présente des notes de graphite foncé, de poivre de Sichuan et de clou de girofle. Le palais est complexe et se présente avec une structure sublime, un corset de tanins saisissants et d'énormes réserves.

### Note de dégustation:

Bouquet profond et épicé, graphite foncé, poivre de Sichuan et clou de girofle. Au palais complexe, une structure sublime, un corset de tanins saisissants, un corps viril avec d'énormes réserves. La finale concentrée présente des contours de baies noires et des épices de terroir profondes.

### 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>	Vinum 94/100, James Suckling 93–94/100
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Apogée:</b>	2030–2055
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0475424

## 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>	Vinum 94/100, James Suckling 93–94/100
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	2030–2055
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<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.