



Château Gazin

Pomerol AOC

Per René Gabriel, non c'è mai stato un Gazin più grande dell'annata 2009 - il migliore

Descrizione:

I vigneti di Château Gazin si estendono sulle alte terrazze della regione di Pomerol. Le uve vengono raccolte a mano, parcella per parcella. La fermentazione alcolica avviene in piccoli tini di cemento, separati per varietà d'uva e appezzamento.

Profilo aromatico:

Un bouquet profondo e delicatamente speziato di bacche rosse, lamponi selvatici, tè alla frutta fredda e violette, con note di grafite, petali di rosa essiccati e foglie di tabacco. Tutto è al suo posto nel palato maschile, setoso e carnoso, con tannini stretti ed esigenti e un corpo muscoloso. Astringenza farinosa nel finale molto lungo e concentrato, con note di gelatina di prugne e ginepro.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Pomerol

Produzione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: fino al 2035

Uva: 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Numero articolo: 0475409

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: WeinWisser 20/20, Parker 96/100, Wine Spectator 93/100

Uva: 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Maturità di degustazione: da bere fino al 2035

Viticultura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.