



Château Gazin

Pomerol AOC

Può essere conservato a lungo

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.

Ideale con:

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

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2032-2050

Numero articolo: 0475423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Jane Anson 94/100,
Jean-Marc Quarin 94/100, Vinum 96/100
Da bere: 2032-2050
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: 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.