



## Château Gazin

Pomerol AOC

Il famoso Gazin

### **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:** 13.0%

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0475493

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

|                       |                                                                                                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                                                                                                    |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                                         |
| <b>Servier:</b>       | 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. |