



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:

Colore rosso granato denso. Bouquet complesso, intenso, molto minerale, con note di bacche blu, seguite da ginepro ed erbe secche. Palato maschile con delicata astringenza, i muscoli sono tesi in una confezione classica. Finale lungo con aromi di olive nere e tabacco brasiliano, ancora con una delicata astringenza. Questo è un Gazin classico che avrà bisogno di tempo per raggiungere la maturità ideale. Un bel potenziale!

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2050

Varietà d'uva: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero articolo: 0475417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.