



Château Gazin

Pomerol AOC

"Una rockstar in divenire" Jeb Dunnuck

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:

Granato intenso con riflessi brillanti. Bouquet complesso con note di ciliegie selvatiche e ribes nero, seguite da farina d'avena rossa e lamponi selvatici. Al palato è potente, con una trama fine e farinosa e una struttura tannica sostenuta, classicamente vinificata. Note minerali e di ginepro accompagnano il finale concentrato e maschile con pronunciate sfumature di grafite. Questo vino non mi ha convinto (del tutto), l'ho assaggiato di nuovo all'UGC, una botte forse troppo invadente.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

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

Numero articolo: 0475418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.