



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:

Denso granato-violaceo, rosso rubino sul disco. Bouquet concentrato di more con ciliegie selvatiche, timo fresco e tabacco dominicano. Al secondo naso, succo di sambuco, malto biondo e pepe di Sichuan. Al palato, il vino è potente, con una consistenza setosa, una struttura tannica stretta, un carattere di sostegno e un estratto carnoso. Come un cavallo selvaggio, poco prima della partenza, il mostro si gratta gli zoccoli. Nel finale lungo, persistente e complesso, gelatina di prugne, piantaggine lanceolata, profonda mineralità e bacche di 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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2059

Varietà d'uva: 88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc

Numero articolo: 0475419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Neal Martin 95/100
Varietà d'uva:	88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2059
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.