



## Château Gazin

Pomerol AOC

Un grande Pomerol con un enorme potenziale di invecchiamento

**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:**

Porpora molto scuro, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet concentrato di bacche nere e tapenade con sfumature di terroir. Un secondo naso di tabacco dominicano, legno pregiato e pepe di Sichuan. Intensa pienezza in bocca, flessuoso e potente, leggermente friabile, con tannini molto stretti e un corpo dai muscoli densi. Un Pomerol molto strutturato con un finale molto compatto e aromi di ciliegia selvatica, ginepro e grafite scura. Un piccolo capolavoro di Gazin con un enorme potenziale di invecchiamento - per me è l'equivalente del leggendario 2009!

**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:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2030-2060

**Varietà d'uva:** 91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon

**Numero articolo:** 0475420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<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.