



## 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:

Attacco riservato, con delicate note di frutti rossi, seguite da belle sfumature speziate, pepe nero, chiodi di garofano e grafite. Al palato è concentrato e setoso, con tannini stretti, una struttura leggermente friabile e un corpo massiccio. Astringenza sabbiosa sul finale, rivestito di piccoli frutti neri e ginepro, con margini di miglioramento.

### 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:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2052

**Numero articolo:** 0475421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93+/100, WeinWisser 17,5+/20  
**Da bere:** 2028-2052  
**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.