



## 2017 Château Gazin

Pomerol AOC

Il famoso Gazin

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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!

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Gazin
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2030-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0475417

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2030-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.