



## 2018 Château Gazin

Pomerol AOC

"Una rockstar in divenire" Jeb Dunnuck

### 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:

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 si susseguono in un finale concentrato e maschile, con pronunciate sfumature di grafite. Questo vino non mi ha convinto (completamente), l'ho assaggiato di nuovo all'UGC, una botte forse troppo invadente.

### 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Gazin
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, James Suckling 95/100
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0475418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Gazin**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, James Suckling 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.