2021 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:
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.
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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Gazin
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2052
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0475421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2028-2052
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch