



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Gazin
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2052
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0475421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Gazin**

Pomerol AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, 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.