



2022 Château Gazin

Pomerol AOC

Pomerol monumentale con grande potenziale di invecchiamento

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:

Bouquet compatto con note delicate di ciliegie selvatiche, tè ai frutti di bosco, petali di rosa essiccati e violette. Al palato è profondo e mascolino, vivace e nervoso, con una trama setosa e un estratto leggermente sabbioso, intense sfumature di terroir e un corpo muscoloso. Note marcate di grafite e ginepro sul finale concentrato e persistente, con un'astringenza farinosa. Ha ancora spazio per migliorare, con un enorme potenziale di conservazione.

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.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Gazin

Valutazioni: James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18,5+/20

Maturità: 2030-2060

Numero di articolo: 0475422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,
Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock
92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser
18,5+/20

Maturità: 2030-2060

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