



2024 Château Gazin

Pomerol AOC

Un géant de Pomerol au repos

Descrizione del vino:

La cuvée di Château Gazin dell'annata 2024 è composta per il 90% da Merlot e per il 10% da Cabernet Sauvignon. Il vino è maturato per il 50% in barrique nuove, mentre il resto è maturato in secondi tini: un approccio che garantisce eleganza ed equilibrio, pur conservando freschezza e sfumature aromatiche. Il bouquet è profondo e speziato, con note di grafite scura, pepe di Szechuan e chiodi di garofano. Il palato è complesso e si presenta con una struttura sublime, un corsetto tannico avvincente ed enormi riserve.

Nota di degustazione:

Profondo bouquet speziato, grafite scura, pepe di Szechuan e chiodi di garofano. Al palato complesso con struttura sublime, corsetto di tannini avvincente, corpo maschile con enormi riserve. Finale concentrato con contorni di bacche nere e profondi sapori di terroir.

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. Suggestivo: 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:

Vinum 94/100, James Suckling 93–94/100

Vinificazione:

16 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2055

Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0475424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Vinum 94/100, James Suckling 93–94/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2030-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
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 deccantarlo.