



## 2018 Château Gazin

Pomerol AOC

"A rock star in the making" Jeb Dunnuck

### Description:

Le vignoble du Château Gazin s'étend sur les hautes terrasses de la région de Pomerol. Les vendanges se font à la main, parcelle par parcelle. La fermentation alcoolique a lieu dans de petites cuves en béton, séparées par cépage et par parcelle.

### Note de dégustation:

Grenat profond aux reflets brillants. Bouquet complexe avec des notes de cerises sauvages et de cassis, puis de gruaux rouges et de framboises sauvages. En bouche, il est puissant avec une belle texture farineuse et une structure tannique soutenue, vinifié de manière classique. Des notes minérales et de genièvre accompagnent la finale concentrée et masculine aux nuances de graphite marquées. Ce vin n'a pas su (complètement) me convaincre, je l'ai dégusté à nouveau à l'UGC, une barrique peut-être trop intrusive.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Gazin
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, James Suckling 95/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2025–2045
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0475418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, James Suckling 95/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2025–2045
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.