



2019 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 appezamento.

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo, rosso rubino sul disco. Bouquet concentrato di more con ciliegie selvatiche, timo fresco e tabacco dominicano. Al secondo naso, succo di sambuco, malto biondo e pepe di Sichuan. Al palato, il vino è potente, con una consistenza setosa, una struttura tannica stretta, un carattere di sostegno e un estratto carnoso. Come un cavallo selvaggio, poco prima della partenza, il mostro si gratta gli zoccoli. Nel finale lungo, persistente e complesso, gelatina di prugne, piantaggine lanceolata, profonda mineralità e bacche di ginepro.

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 95/100, Score 18.5/20, Neal Martin 95/100

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2029-2059

Varietà d'uva:

88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0475419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Neal Martin 95/100
Varietà d'uva:	88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2059
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.