



2020 Château Gazin

Pomerol AOC

Un grande Pomerol con un enorme 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:

Porpora molto scuro, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet concentrato di bacche nere e tapenade con sfumature di terroir. Un secondo naso di tabacco dominicano, legno pregiato e pepe di Sichuan. Intensa pienezza in bocca, flessuoso e potente, leggermente friabile, con tannini molto stretti e un corpo dai muscoli densi. Un Pomerol molto strutturato con un finale molto compatto e aromi di ciliegia selvatica, ginepro e grafite scura. Un piccolo capolavoro di Gazin con un enorme potenziale di invecchiamento - per me è l'equivalente del leggendario 2009!

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 96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

16 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0475420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
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.