



2021 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 appezzamento.

Nota di degustazione:

Attacco riservato, con delicate note di frutti rossi, seguite da belle sfumature speziate, pepe nero, chiodi di garofano e grafite. Al palato è concentrato e setoso, con tannini stretti, una struttura leggermente friabile e un corpo massiccio. Astringenza sabbiosa sul finale, rivestito di piccoli frutti neri e ginepro, con margini di miglioramento.

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 96–97/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2052
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0475421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2052

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.