Château Gazin, Pomerol



Gelegen in het hart van het mythische plateau van Pomerol, tussen Pétrus en L'Évangile, belichaamt dit familiedomein meer dan een eeuw overdracht en bijna duizend jaar geschiedenis, op de site van een middeleeuws hospitaal. Gedragen door klei- en grindbodems brengt het wijnen voort die tegelijk genereus, verleidelijk en gestructureerd zijn, waar de zachtheid van Merlot samengaat met diepte en tijdloze elegantie.

Oorsprong: Gelegen op het hoge plateau van Pomerol, strekt de wijngaard van 26 hectare zich uit in één stuk, met grindbodems bovenop en blauwe en groene klei rijk aan ijzer eronder. Deze bodems zorgen voor een natuurlijke waterbalans en bevorderen concentratie, diepte en evenwicht, zelfs in warme jaren.

Druiven: 84% merlot, 8% de cabernet franc et 8% de cabernet sauvignon

Vinificatie: Handmatige oogst met strenge selectie in de wijngaard en dubbele sortering in de kelder vóór en na ontsteling. Alcoholische fermentatie in kleine betonnen cuves per perceel en druivenras, gevolgd door een maceratie van 2 tot 3 weken. Malolactische gisting in vaten of cuves afhankelijk van de kwaliteit, daarna 18 maanden rijping in eiken vaten (50% nieuw hout) met regelmatige overhevelingen en geleidelijke assemblage.

Degustatie: Diepe paars- tot granaatrode kleur. Complexe neus van rood en zwart fruit (kers, pruim, braam, cassis), aangevuld met cacao, koffie, drop en kruiden; met rijping ontwikkelen zich aroma's van truffel, bosgrond, leder en tabak. Volle en fluweelzachte smaak, gedomineerd door zijdezachte Merlot tannines, met elegante structuur, frisse toets en lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar en zelfs meer

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij ossenhaas, gegrilde entrecote, lamsbout of wildstoofpot. Ook uitstekend bij Vlaamse stoverij, geroosterde eend of gerijpte kazen zoals oude comté of oude gouda.