



CHÂTEAU GAZIN

POMEROL

Assemblage

Merlot 90 %
Cabernet Sauvignon 10 %
Degré d'alcool : 13,5°.

Élevage

Le Château Gazin 2024 bénéficiera d'un élevage de 14 à 16 mois en barriques, dont 50 % de barriques neuves et 50 % de barriques d'un vin. Cette approche met en valeur l'élégance et l'équilibre du vin, en préservant sa fraîcheur et ses subtilités aromatiques.

Vendanges

Les vendanges manuelles ont été réalisées en fonction de la maturité des raisins:

Merlots : du 20 au 30 septembre 2024

Cabernet Sauvignon : le 03 Octobre 2024

Notes de dégustation

Le millésime 2024 présente :

- Une couleur pourpre profond.
- Un nez délicat de petits fruits noir (myrtille/mure), de pivoine accompagnée d'une petite note mentholée.
- En bouche, une belle rondeur avec de la chair.
- Des tanins bien fondues, fins en bouche

Ce millésime pourra commencer à être apprécié rapidement. Il révélera tout son potentiel d'ici 5 à 6 ans, avec un vieillissement pouvant atteindre son apogée dans 8 ou 10 ans.

Contact

Élise de Baillien court-Fournier
Édouard de Baillien court

—

Château Gazin

1 chemin de Chantecaille

33500 Pomerol - France

+33 (0)5 57 51 07 05 - contact@gazin.com

www.gazin.com

