



# 2025

Élise de Baillencourt-Fournier  
Édouard de Baillencourt

–  
**Château Gazin**  
1 chemin de Chantecaille  
33500 Pomerol - France  
+33 (0)5 57 51 07 05  
contact@gazin.com  
[www.gazin.com](http://www.gazin.com)



## Assemblage et informations

Merlot 87 %  
Cabernet Sauvignon 10 %  
Cabernet franc 3 %  
–  
Degré d'alcool 13,5%.  
AT. 2.97  
pH. 3.74

## Élevage

Le Château Gazin 2025 bénéficiera d'un élevage de 14 à 16 mois en barriques, dont 40 % de barriques neuves et 60 % de barriques d'un vin.

## Vendanges

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

**Merlots** : du 28 août au 10 septembre 2025

**Cabernet franc** : le 15 septembre 2024

**Cabernet Sauvignon** : le 19 septembre 2024

## Notes de dégustation

Une couleur pourpre intense, sombre et vive. Un nez complexe mêlant fruits noirs, mûre ou myrtille, mais aussi des fruits frais tel que la framboise et la groseille. En bouche, une rondeur veloutée et des tanins soyeux trouvent l'harmonie grâce à une extrême fraîcheur, surprise de cette année ensoleillée, transformant chaque gorgée en un équilibre parfait entre gourmandise et vivacité.

L'éclat de l'argile bleue apporte dans le Gazin 2025 une touche plateau !  
Inimitable.