CHATEAU GAZIN 2006
ШАТО ГАЗЕН 2006

Вино красное сухое

Аппелласьон: Pomerol AOC
Сорта винограда: 90% Мерло, 6% Каберне Совиньон, 4% Каберне Фран
Содержание алкоголя: 13,5%
Объем производства: 64000 бутылок

Первоначально, в Средние века, поместье принадлежало рыцарю госпитальеров Святого Иоанна, а в 1772 году его приобрела семья Feuilhade, одни из пионеров местной винодельческой революции, когда во главу было поставлено качество вина.

Луи Суаль, прадед сегодняшних владельцев поместья Газен, приобрел его в начале 20-го века.

Виноградник Шато Газен занимает участок в 26 га, и для Помроля он является крупным. Еще одна особенность – это цельный участок, тогда как многие местные виноградники разделены на небольшие участки. Расположен виноградник Газен на высоком плато на песочно-глинистой подпочве Помероля, с каменистыми вкраплениями и содержанием оксида железа. Средний возраст лоз составляет 35 лет. Соседние виноградники принадлежат Petrus и L'Evangile.

На винограднике применяется практика разумного виноделия с использованием органических удобрений.

Винификация и выдержка вина:
Виноград собирается вручную, сортировка ягод проводится непосредственно при сборе и второй раз на винодельне до и после гребнеотделения. Винификация проводится в небольших цементных резервуарах. Яблочно-молочное брожение проходит в дубовых бочках. Выдержка вина в течение 18 месяцев во французских дубовых бочках (40-50% новые бочки).

Оценки и рейтинги:
Wine Spectator – 93 балла;
Jean-Marc Quarin – 92 балла;
Wine Enthusiast – 90 баллов.

Органолептические характеристики:
Цвет: Глубокий и насыщенный бордовый.
Аромат: Преобладают ноты красной смородины, ежевики, кедра, чернослива, табака и свежевыделанной кожи.
Вкус: Великолепно сбалансированное вино с нежной и шелковистой структурой.

Гастрономические рекомендации:
Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °C.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва,
Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru