

Gazin 2021

Production : 32.000 bouteilles

Assemblage : 100 % Merlot

Dates de vendanges : Merlots : 21 au 30 septembre.
Cabernets francs : 1^{er} octobre.
Cabernets sauvignons : 7 octobre.

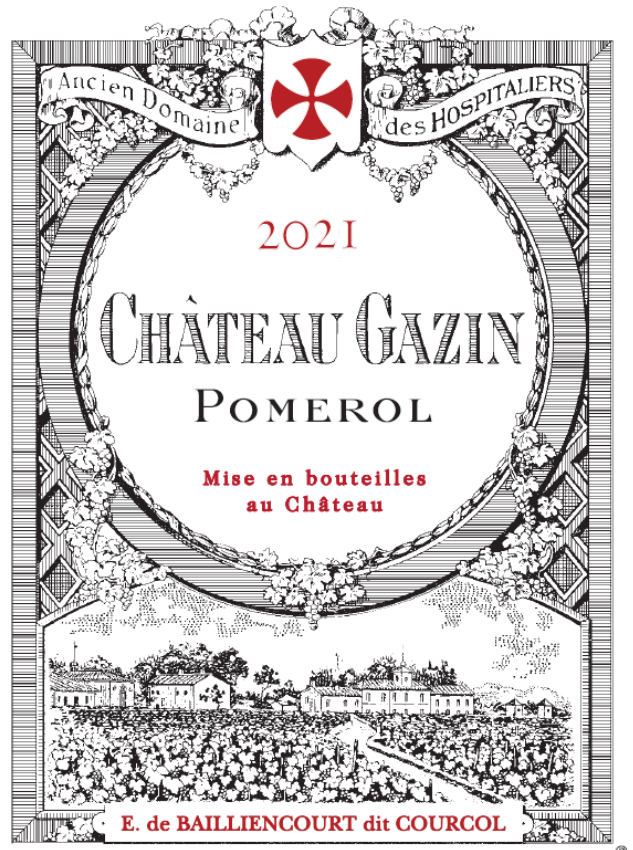
Analyses:

Alc : 13,4 %

AT: 3,39

pH: 3,49

IPT: 73



Elevage :

En barriques pendant 14 à 16 mois selon le millésime.

Barriques neuves : 50 %

Barriques de 1 vin : 50 %

Dégustation :

Les quantités importantes de pluies en mai et juin, associées à des températures moins élevées pendant le printemps et l'été, contrairement aux années passées, font de ce millésime 2021 un Pomerol plus « classique » et surtout moins solaire.

Notre Château Gazin 2021, pur merlot, présente des notes de fruits rouges (cerises griottes), de cassis mais aussi des notes florales, plus aériennes, qui rappellent la violette et l'iris.

Le vin, construit sur l'équilibre et l'élégance, est rond sans être trop puissant.

Ce millésime s'ouvre sur une attaque suave. Il se prolonge avec un joli milieu de bouche, le tout porté par une fraîcheur et une énergie qui confèrent une belle longueur au vin.