



# 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](mailto:contact@gazin.com)

**[www.gazin.com](http://www.gazin.com)**

