

Domein

Ch. Gazin

Het huidige château bevindt zich op de plaats waar in de 18e eeuw een ziekenhuis werd omgebouwd tot ontvangstplaats voor pelgrims op hun weg naar Santiago de Compostella. De wijngaarden van Château Gazin liggen verspreid over 26 hectare in totaal, waarvan 24 hectare met wijnstokken zijn beplant. De gemiddelde leeftijd van de druivenstokken is 35 jaar. Een tweede wijn l'Hospitalet De Gazin, werd ontwikkeld in 1986 om het beste van de oogst voor Château Gazin te reserveren.

Vinificatie

De oogst gebeurt handmatig naarmate elk perceel de perfecte rijpheid bereikt (eerste sortering in de wijngaard). De alcoholische gisting vindt plaats in kleine cementen kuipen, die per druivensoort en per perceel worden gescheiden. Het sap en de schillen worden vervolgens twee tot drie weken gemacereerd. De vrijlopende wijn wordt vervolgens afgetapt en gescheiden gehouden van de wijn die wordt verkregen door persing van het residu ("marc"). Vervolgens vindt de tweede gisting plaats (de malolactische omzetting). De wijnen worden vervolgens overgebracht in eiken vaten (50% nieuwe vaten). De rijping duurt 18 maanden. 2018 was het 100ste wijnjaar voor de familie Gazin.

Smaak

Deze wijn is ongelooflijk fris, met een lange afdronk dankzij zijn soepele textuur en aromatische complexiteit. Momenteel heeft de wijn nog subtiele aroma's van rood en zwart fruit (morellen en zwarte bessen) en florale toetsen. Na enkele jaren van flesrijping zullen de klassieke Pomerol aroma's naar de voorgrond treden: truffel, kreupelhout en wild. Tegelijkertijd zorgen de zijdezachte tannines voor een perfect evenwicht met het hoge alcoholgehalte, dat de discrete en geïntegreerde eikenhouten toetsen niet overheerst.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (93%), Cabernet Franc (7%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

