



L' HOSPITALET DE GAZIN

2º VINO DE CHÂTEAU GAZIN
A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 12 a 18 meses en barricas de roble francés de diferentes usos.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubí con reflejos bermellón, capa alta.



Nariz intenso de frutas rojas y negras del bosque, lleve nota terrosa, cedro y café molido.



Potente pero equilibrado en frutas y barrica, ciruela, baya madura, arcilla mojada, largo y elegante final.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas con salsa de hongos, estofadas suaves, quesos medio fuerte.



La Bodega

Los viñedos de Pomerol se desarrollaron gradualmente entre el siglo XII y la Revolución Francesa bajo la égida de los caballeros de San Juan de Jerusalén, Rodas y Malta. Château GAZIN, que fue una aldea en el siglo XVIII, probablemente se encuentra en el sitio del "Hospital de Pomeyrols", construido por los caballeros para recibir a los peregrinos en la ruta de Santiago de Compostela. Esta fue la inspiración para el nombre del segundo vino de la propiedad "L'Hospitalet de Gazin".



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com