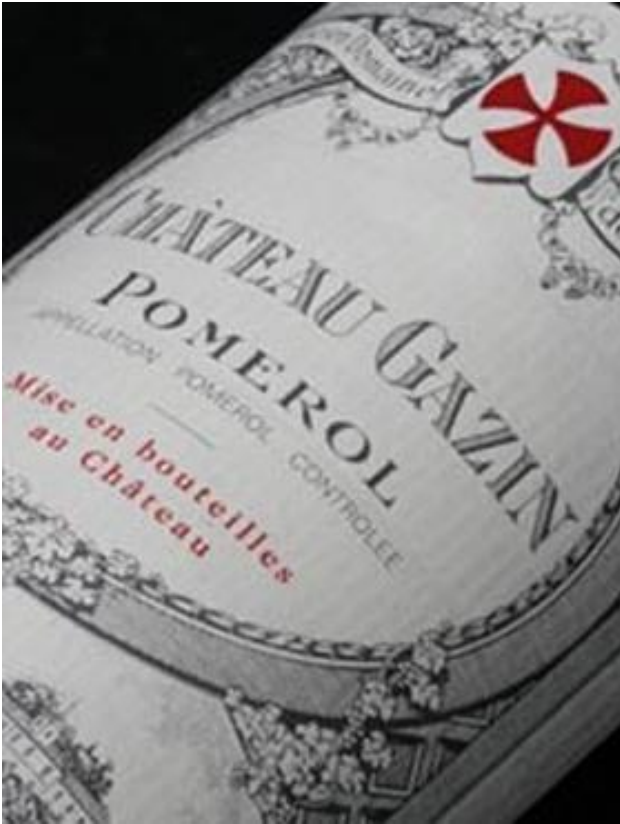


<https://gazin.com/commentaires.html#>



CHATEAU GAZIN

2015

Avec le millésime 2015 le Château Gazin a le plaisir de proposer à ses amateurs un grand vin. (Mais nous savons déjà que le millésime 2016 sera également excellent !). 82 000 bouteilles de ce millésime 2015 ont été produites pour le Château Gazin et 22 000 bouteilles pour le second vin du domaine : l'Hospitalet de Gazin. Soit un rendement de 36hl par hectare.

Les vendanges se sont déroulées entre le 10 et le 24 septembre (les 10, 11, 15, 18, puis 21, 22, 23, et 24) pour les merlots et le 7 octobre pour les cabernets francs et sauvignon. Cet étalement du ramassage des raisins à la main traduit notre volonté de vendanger des raisins à parfaite maturité, mais en évitant soigneusement la sur maturité afin de préserver fraîcheur et complexité.

Le grand vin titre 14,5 degrés/% et se compose de 95% de merlot et de 5% de cabernet franc. Les cabernet sauvignon n'ont pas été retenus pour l'assemblage du grand vin et ont été intégrés dans le deuxième vin. L'assemblage de l'Hospitalet de Gazin comporte 82% de merlot et 18% de cabernet sauvignon.

Le château Gazin 2015 présente une acidité totale de 3,16 (en grammes d'acide sulfurique/litre), un pH (potentiel Hydrogène) de 3,85 et un indice de polyphénols totaux de 84. L'élevage de 18 mois a été effectué avec 50% de barriques neuves et 50% de barriques de un vin. La deuxième fermentation, malo-lactique, a été réalisée pour la moitié du grand vin en barriques neuves, le reste de la récolte effectuant traditionnellement cette deuxième fermentation en cuves béton.

Ce château Gazin mis en bouteilles en juin 2017 devra terminer son élevage par un vieillissement de quelque 8/10 années dans votre cave pour atteindre sa pleine maturité. Le vin aura alors une durée de vie de 15/20 années. Certes vous pourrez le consommer sans attendre ces 8/10 années de vieillissement mais il conviendra alors de le décanter et de le laisser trois ou quatre heures dans son décanteur avant consommation afin qu'il développe ses arômes et améliore encore l'élégance et la finesse de ses tanins. Il offrira alors un nez de sous-bois, de truffe, de cuir que viendront compléter les notes de fruits noirs et rouges (framboise, cerise griotte, cassis, mûre), d'encens, de cèdre, de violette... émanant d'un vin soyeux, ample et rond, très long en bouche.

Safra 2015. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.