



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Comme un «Richebourg» – mais issu de Margaux

### Beschreibung:

Château Giscours est un des meilleurs domaines de l'appellation Margaux - la qualité des vins on ne peut plus élégants, ainsi que les évaluations des critiques de vin internationales sont élogieuses depuis de nombreuses années. Environ 53 pour cent de la surface cultivée sont plantés de cabernet sauvignon, environ 42 pour cent de merlot, tandis que les cépages cabernet franc et petit verdot se partagent les 5 pour cent restants. Près d'un quart des vignes ont plus de 40 ans et ne donnent que des rendements très faibles mais de goût extrêmement concentrés.

### Degustationsnotiz:

Bouquet flatteur de raisinet, violette et framboise avec un soupçon d'eucalyptus pour souligner la fraîcheur. Bouche gouleyante, élégante, qui reste sur le fruit rouge. Tanins soyeux et tendres, finale bourguignonne et d'une grande persistance aromatique.

### Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Mar

**Produzent:** Margaux AOC

**Elevage:** 15 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

**Artikelnummer:** 0407106

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20, Wine Spectator 91/100,<br>WeinWisser 18/20                                                                                                    |
| <b>Cépage(s):</b>   | 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot                                                                                                                         |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2028                                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 15 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |