



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Mieux que l'année dernière

Description:

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.

Profil aromatique:

Bouquet délicat de baies rouges et bleues, délicat parfum de violette, myrtille fraîchement cueillie, bruyère et cassis. Bouche complexe et soyeuse, racée et stimulante, avec tannins serrés, corps ferme et musclé, profond et d'une grande précision. Astringence légèrement minérale dans la finale concentrée et persistante aux nuances de jus de griotte et réglisse.

Va bien avec:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Margaux

Producteur: Margaux AOC

Teneur en alcool: 13.5%

Prêt à boire: 2030-2055

N° article: 0407123

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Pays d'origine: France

Classifications: Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, James Suckling 97/100, Parker 94-96/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20

Prêt à boire: 2030-2055

Teneur en alcool: 13.5%

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.