



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Il fait vraiment forte impression cette année

Description:

Depuis quelques années, le Château Giscours figure parmi les adresses les plus prometteuses de Margaux. Sous la houlette d'Alexander van Beek, ce domaine riche en traditions a retrouvé de manière impressionnante toute sa splendeur d'antan et allie aujourd'hui le bouquet et la finesse des grands Margaux à une profondeur remarquable. Le millésime 2025 impressionne tout particulièrement par son équilibre. Malgré sa densité, le Giscours 2025 ne paraît jamais lourd ni opulent; il se présente au contraire avec cette élégance gracieuse qui caractérise les grands vins de Margaux. Puissance et finesse sont en parfait équilibre et confèrent au vin une énergie et un charisme remarquables.

Profil aromatique:

Un bouquet dense et complexe, des notes de cassis fraîchement cueilli, un parfum séduisant de violette, du jus de griotte, des pastilles Grether's. Bouche complexe et nuancée, à la texture soyeuse, avec une structure tannique dense, une race vibrante et un corps bien charpenté. Finale concentrée, aromatique et interminable, aux notes de myrtille, de graphite et d'une sublime astringence farineuse. Ce millésime est déjà très convaincant et va encore s'épanouir.

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.

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

Sous-région: Margaux

Producteur: Margaux AOC

A boire: 2030-2060

N° article: 0407125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 97-98/100, Decanter
96-97/100, Parker 94-96/100, WeinWisser
18.5+/20, Score 18.5/20

A boire: 2030-2060

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