



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

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 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.

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

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407105

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool: 13.0%
Servier: 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.