



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Le Cabernet fait la différence

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:

Grenat sombre, dense au centre, rubis sur le disque. Bouquet classique de terroir; un jeune Giscours a rarement exprimé autant de tabac au premier nez, notes d'herbes et de de prunes rouges. Nuances légèrement sèches dans le palais montrant une certaine rigueur. J'ai l'impression, que dans le verre cet échantillon n'est pas totalement irréprochable.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0407114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Score 17/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.