



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

« Une finale en apothéose, impressionnante ». JS

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:

Pourpre saturé aux reflets violacés. Bouquet complexe à la fois fruité et épicé, sur des notes bois de rose, de sureau et d'Earl Grey. Légère astringence dans la bouche puissante, longue finale aux saveurs de jus de prunelles et de genièvre. Cette année, c'est un concentré de puissance, un peu moins élégant qu'à son habitude, mais plein de réserves.

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 2048

Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Artikelnummer: 0407116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92-95/100
Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
A boire: jusqu'en 2048
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
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.