



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un joyau serti de 97 points mérités de Suckling

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 pourpre saturé, noir au centre, lumineux sur le disque. Bouquet envoûtant de thé froid aux fruits et de framboises des bois bien mûres. En deuxième nez viennent des notes de gelée de baies des bois et de romarin. La bouche est puissante et serrée avec des tannins mûrs et très exigeants, un extrait tendre et délicat, ainsi qu'une belle fraîcheur. Minéralité complexe dans la finale concentrée aux notes de cerises sauvages séchées.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2048

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0407118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 93+/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
A boire:	jusqu'en 2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.