



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un des plus grands Margaux

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 compact de cassis frais, de cerise sauvage et de tabac brésilien, viennent ensuite des notes de romarin séché et de lilas. Energique et crémeux, corps racé et serré. Baies noires et belles notes de terroir dans la finale concentrée. C'est un des meilleurs vins de l'appellation qui impressionne de par sa formidable précision. Cette année la devise étant : "Less is more", il n'y a donc pas de Petit Verdot dans ce grand vin !

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: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2028-2050

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Artikelnummer: 0407120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 95+/100
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois 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.