



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Giscours exceptionnel

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 enchanteur de myrtilles sauvages, de violette, de réglisse et thé Earl Grey froid. Palais énergique et soyeux, extrait mûr, tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement granuleuse dans la finale droite aux nuances de baies noires et de graphite.

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: 2028-2049

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0407121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
A boire:	2028-2049
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.