



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Le chouchou de Margaux de nos clients

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:

Délicat bouquet de jus de griotte frais, de thym séché, de nectar de groseille rouge et de lilas. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée avec une trame tannique serrée et un corps musclé. Cerises sauvages, chocolat noir et graphite dans la finale concentrée et persistante, sur une belle note salée. Aucun second vin n'a été produit cette année.

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2052

Artikelnummer: 0407122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100,
Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock
94-96/100, Parker 96/100, Wine Spectator
95/100, WeinWisser 18,5/20

A boire: 2030-2052

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.