



2003 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Description:

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.

Note de dégustation:

Un des meilleurs Grands Crus en 2003. Bouquet épicé de raisinets, notes de menthe. Bouche étoffée, très élégante malgré la concentration. Longue finale de mûres blanches. Un Giscours aux allures de Musigny bourguignon.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Giscours
Notation(s):	Parker 90/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0407103

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 90/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2025
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.