



## 2003 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

**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.

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