



## 2018 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un joyau serti de 97 points mérités de Suckling

### 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:

Grenat pourpre saturé, noir au centre, lumineux sur le disque. Bouquet envoûtant de thé froid aux fruits et de framboises des bois bien mûres. En deuxième nez viennent des notes de gelée de baies des bois et de romarin. La bouche est puissante et serrée avec des tannins mûrs et très exigeants, un extrait tendre et délicat, ainsi qu'une belle fraîcheur. Minéralité complexe dans la finale concentrée aux notes de cerises sauvages séchées.

### 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):

James Suckling 97/100, Neal Martin 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93+/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 93/100

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot

### Référence:

0407118

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 97/100, Neal Martin 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93+/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.