



2016 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

« Une finale en apothéose, impressionnante ». JS

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:

Pourpre saturé aux reflets violacés. Bouquet complexe à la fois fruité et épicé, sur des notes bois de rose, de sureau et d'Earl Grey. Légère astringence dans la bouche puissante, longue finale aux saveurs de jus de prunelles et de genièvre. Cette année, c'est un concentré de puissance, un peu moins élégant qu'à son habitude, mais plein de réserves.

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 96/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 93/100

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2048

Cépage(s):

81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Référence:

0407116

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 96/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92–95/100, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 93/100
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
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.