



2019 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:

Grenat pourpre, disque grenat tendre. Les baies noires dominent le bouquet intense aux nuances de tabac brésilien, de réglisse et de bois de santal. De belles notes de terroir viennent rehausser la bouche complexe à la texture soyeuse et aux tannins moelleux et légèrement farineux. Le vin se resserre et se termine sur une sublime astringence dans la finale aux arômes de jus de cerise sauvage et de prune. Un Bordeaux classique qui demande de la patience et pourra encore se développer.

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, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Jean-Marc Quarin 94/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Référence:

0407119

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, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.