



2020 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un des plus grands Margaux

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:

Bouquet compact de cassis frais, de cerise sauvage et de tabac brésilien, viennent ensuite des notes de romarin séché et de lilas. Energique et crémeux, corps racé et serré. Baies noires et belles notes de terroir dans la finale concentrée. C'est un des meilleurs vins de l'appellation qui impressionne de par sa formidable précision. Cette année la devise étant : "Less is more", il n'y a donc pas de Petit Verdot dans ce grand vin !

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 95+/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94+/100

Elevage:

17 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Référence:

0407120

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 95+/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94+/100
Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 17 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 décanter.