



2015 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Giscours exceptionnel

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-grenat saturé, dense au centre, leur lilas sur la frange. Bouquet intense aux senteurs plus épicées que fruitées de bois précieux, de bois de rose et de thé noir. Palais très élégant aux tannins particulièrement moelleux et agréables, finale longue et aromatique. Un Giscours de haut vol qui gagnera peut-être un point supplémentaire dans sa maturité.

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 94+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Wine Enthusiast 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2048

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Référence:

0407115

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 94+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2048
Vol. alcool: 14.0 %
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.