



2024 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un reflet élégant et équilibré du millésime

Description:

La cuvée se compose de 60 % de cabernet sauvignon, 31 % de merlot, 6 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot, le tout élevé à 50 % en barriques neuves de chêne français. Bien qu'un peu plus mince que les années précédentes, ce Margaux compte parmi les meilleurs produits de l'appellation en 2024 - un grand vin stylé et riche en saveurs avec des tanins très fins. Élégance, finesse et maturité précoce font le charme de ce millésime qui incarne parfaitement la précision et le caractère qui font l'identité unique de Château Giscours.

Note de dégustation:

Un bouquet séduisant et entraînant, de délicates notes de cerise sauvage, de thé aux fruits refroidis et d'épices de cassis. Au palais complexe, une texture soyeuse, un corset de tanins serrés, une plénitude impressionnante avec une race vibrante et un corps entraîné. La finale concentrée, tendue et aromatique présente des contours de baies noires, des épices de terroir profondes et une astringence finement granuleuse.

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):

Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, Vinum 93/100

Apogée:

2030–2060

Cépage(s):

Référence:

0407124

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 93–95/100, James Suckling 93–94/100,
Parker 93–95/100, Vinum 93/100

Cépage(s):

Apogée: 2030–2060

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
décanner.