



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Come un \"Richebourg\" - ma di Margaux

Beschreibung:

Château Giscours è una delle migliori tenute della denominazione Margaux: la qualità dei vini è elegantissima e i giudizi della critica enologica internazionale sono da anni entusiastici. Circa il 53% del vigneto è piantato a Cabernet Sauvignon, circa il 42% a Merlot e il restante 5% a Cabernet Franc e Petit Verdot. Quasi un quarto delle viti ha più di 40 anni e produce rese molto basse ma sapori estremamente concentrati.

Degustationsnotiz:

Lusinghiero bouquet di uva, violette e lamponi con una nota di eucalipto a sottolineare la freschezza. Al palato è facile da bere ed elegante, con sapori di frutta rossa. Tannini setosi e morbidi, finale borgognone con grande persistenza aromatica.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produttore: Margaux AOC

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Artikelnnummer: 0407106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Score 19/20, Wine Spectator 91/100,
WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Da bere: da subito fino al 2028
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 15 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.