



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Meglio dell'anno scorso

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di bacche rosse e blu, delicato profumo di violette, mirtilli appena raccolti, erica e ribes nero. Complesso e setoso al palato, vivace e stimolante, con tannini stretti, corpo fermo e muscoloso, profondità e grande precisione. Astringenza leggermente minerale nel finale concentrato e persistente, con note di succo di marasca e liquirizia.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: 2010-2055

Numero articolo: 0407123

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, James Suckling 97/100, Parker 94-96/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20

Maturità di degustazione: 2012-2055

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.