



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Quest'anno può davvero convincere

### Descrizione:

Da alcuni anni Château Giscours è uno degli indirizzi più interessanti di Margaux. Sotto la direzione di Alexander van Beek, la tradizionale azienda vinicola ha recuperato in modo impressionante la forza di un tempo e oggi unisce la fragranza e la finezza dei grandi Margaux a una notevole profondità. Nell'annata 2025, l'equilibrio del vino è particolarmente impressionante. Nonostante la sua densità, Giscours 2025 non risulta mai pesante o opulento, ma si presenta con l'eleganza danzante che caratterizza i grandi vini di Margaux. Potenza e finezza sono in perfetto equilibrio e conferiscono al vino una notevole energia e carisma.

### Profilo aromatico:

Bouquet densamente intrecciato, ribes nero appena raccolto, seducente profumo di violetta, succo di amarena, pastiglie Grether's. Al palato è stratificato e molto complesso, con una consistenza setosa, una struttura tannica fitta, una vivace grinta e un corpo ben definito. Nel finale concentrato, aromatico e interminabile si percepiscono note di mirtillo, grafite e una sublime astringenza farinosa. Quest'anno è davvero convincente e migliorerà ancora.

### 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.

### 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

**Appellation:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Da bere:** 2030-2060

**Numero articolo:** 0407125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

|                     |                                                                                                                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Francia                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b> | James Suckling 97-98/100, Decanter<br>96-97/100, Parker 94-96/100, WeinWisser<br>18.5+/20, Score 18.5/20                                            |
| <b>Da bere:</b>     | 2030-2060                                                                                                                                           |
| <b>Servier:</b>     | Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon<br>potenziale di invecchiamento, si consiglia una<br>temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C. |