



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

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:

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.

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

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407105

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.