



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Il Cabernet fa la differenza

### **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:**

Granato scuro, denso al centro, rubino sul disco. Classico bouquet di terroir; raramente un giovane Giscours ha espresso così tanto tabacco al primo naso, con note di erbe aromatiche e prugne rosse. Sfumature leggermente asciutte al palato, che mostra un certo rigore. Ho l'impressione che, nel bicchiere, questo campione non sia del tutto ineccepibile.

### **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:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2050

**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0407114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 95/100, Score 17/20  
**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2050  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**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 decantarlo.