



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Giscours eccezionale

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:

Colore viola granato saturo, denso al centro, con riflessi lilla ai margini. Bouquet intenso con sentori speziati più che fruttati di legni pregiati, legno di rosa e tè nero. Palato molto elegante con tannini particolarmente morbidi e piacevoli e un finale lungo e aromatico. Un Giscours di alto livello che forse guadagnerà un punto in più nella sua maturità.

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2048

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

Artikelnnummer: 0407115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 96/100, Parker 94+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Wine Enthusiast 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2048
Vol. alcolici: 14.0%
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.