



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

"Un clima impressionante per la finale". JS

### 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:

Porpora saturo con riflessi violacei. Bouquet complesso, sia fruttato che speziato, con note di legno di rosa, sambuco e Earl Grey. Leggera astringenza al palato, con un lungo finale di succo di prugnola e ginepro. Quest'anno è un concentrato di potenza, un po' meno elegante del solito, ma pieno di riserve.

### 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

**Allevamento:** 15 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2048

**Varietà d'uva:** 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

**Artikelnummer:** 0407116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92-95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2048
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.