



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un gioiello incastonato con 97 meritati punti Suckling

### 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 porpora saturo, nero al centro, luminoso sul disco. Un incantevole bouquet di tè alla frutta fredda e lamponi selvatici maturi. Al naso seguono note di gelatina di frutti di bosco e rosmarino. Il palato è potente e teso, con tannini maturi e molto esigenti, un estratto tenero e delicato e una bella freschezza. Mineralità complessa nel finale concentrato con note di ciliegie selvatiche essiccate.

### 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:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

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

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

**Artikelnummer:** 0407118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Antonio Galloni 93+/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2048  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**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.