



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei più grandi Margaux

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:

Bouquet compatto di ribes nero fresco, ciliegia selvatica e tabacco brasiliano, seguito da note di rosmarino secco e lillà. Energico e cremoso, con un corpo robusto e compatto. Bacche nere e belle note di territorio nel finale concentrato. È uno dei migliori vini della denominazione, che colpisce per la sua formidabile precisione. Il motto di quest'anno è : "Less is more", quindi non c'è Petit Verdot in questo grande vino!

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: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Artikelnummer: 0407120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 95+/100
Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot
Da bere: 2028-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 17 Mesi 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.