



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:

Incantevole bouquet di mirtilli selvatici, violette, liquirizia e tè Earl Grey freddo. Palato energico e setoso, estratto maturo, tannini stretti e corpo muscoloso. Astringenza leggermente granulosa sul finale diretto con note di bacche scure e grafite.

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

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2049

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0407121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
Da bere:	2028-2049
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.