



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux è il preferito dai nostri clienti

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:

Delicato bouquet di succo fresco di marasca, timo secco, nettare di ribes rosso e lillà. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con una stretta struttura tannica e un corpo muscoloso. Ciliegie selvatiche, cioccolato fondente e grafite nel finale concentrato e persistente, con una bella nota salata. Quest'anno non è stato prodotto un secondo 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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2052

Artikelnummer: 0407122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 94-96/100, Parker 96/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18,5/20
Da bere: 2030-2052
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.