



2003 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Uno dei migliori Grands Crus del 2003. Bouquet speziato di uva, note di menta. Corposo, molto elegante nonostante la concentrazione. Lungo finale di gelsi bianchi. Un Giscours che ricorda un Musigny borgognone.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Giscours
Valutazioni:	Parker 90/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0407103

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 90/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2025
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.