2021 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Giscours eccezionale

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:
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.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Giscours
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2049
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0407121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	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
Maturità:	2028-2049
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch