



2024 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un riflesso elegante ed equilibrato dell'annata

Descrizione del vino:

La cuvée è composta da 60% di Cabernet Sauvignon, 31% di Merlot, 6% di Cabernet Franc e 3% di Petit Verdot, invecchiati in barrique di rovere francese nuove al 50%. Anche se un po' più magro rispetto agli anni precedenti, questo Margaux è uno dei migliori vini prodotti in questa denominazione nel 2024: un Grand Vin elegante e saporito con tannini finissimi. Eleganza, finezza e maturità precoce costituiscono il fascino di questa annata, che incarna perfettamente la precisione e il carattere che costituiscono l'identità unica di Château Giscours.

Nota di degustazione:

Bouquet seducente e accattivante, delicati sentori di ciliegia selvatica, tè alla frutta e spezie di cassis. Al palato è complesso, con una struttura setosa, un corsetto di tannini strettamente intrecciati, una pienezza impressionante con una corsa vibrante e un corpo allenato. Contorni di bacche nere, spezie profonde del territorio e astringenza fine sul finale concentrato, teso e aromatico.

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:

Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, Vinum 93/100

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0407124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnock 93–95/100, James Suckling 93–94/100,
Parker 93–95/100, Vinum 93/100

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2060

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.