



## 2021 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Giscours exceptionnel

### Description:

Château Giscours est un des meilleurs domaines de l'appellation Margaux - la qualité des vins on ne peut plus élégants, ainsi que les évaluations des critiques de vin internationales sont élogieuses depuis de nombreuses années. Environ 53 pour cent de la surface cultivée sont plantés de cabernet sauvignon, environ 42 pour cent de merlot, tandis que les cépages cabernet franc et petit verdot se partagent les 5 pour cent restants. Près d'un quart des vignes ont plus de 40 ans et ne donnent que des rendements très faibles mais de goût extrêmement concentrés.

### Note de dégustation:

Bouquet enchanteur de myrtilles sauvages, de violette, de réglisse et thé Earl Grey froid. Palais énergique et soyeux, extrait mûr, tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement granuleuse dans la finale droite aux nuances de baies noires et de graphite.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bordeaux

### Sous-région:

Margaux

### Producteur:

Château Giscours

### Notation(s):

Antonio Galloni 94–96/100, Score 18.5/20, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100

### Elevage:

17 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

2028–2049

### Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot

### Référence:

0407121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 94–96/100, Score 18.5/20, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100
<b>Cépage(s):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	2028–2049
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.