



2022 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Le chouchou de Margaux de nos clients

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:

Délicat bouquet de jus de griotte frais, de thym séché, de nectar de groseille rouge et de lilas. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée avec une la trame tannique serrée et un corps musclé. Cerises sauvages, chocolat noir et graphite dans la finale concentrée et persistante, sur une belle note salée. Aucun second vin n'a été produit cette année.

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):

James Suckling 97–98/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 94–96/100

Référence:

0407122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 97–98/100, Parker 94–96+/100,
WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff
96/100, Jeb Dunnuck 94–96/100

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.