



2020 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei più grandi Margaux

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:

Bouquet compatto di ribes nero fresco, ciliegia selvatica e tabacco brasiliano, seguito da note di rosmarino secco e lillà. Energico e cremoso, con un corpo robusto e compatto. Bacche nere e belle note di territorio nel finale concentrato. È uno dei migliori vini della denominazione, che colpisce per la sua formidabile precisione. Il motto di quest'anno è: "Less is more", quindi non c'è Petit Verdot in questo grande vino!

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Giscours

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 95+/100

Vinificazione:

17 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Numero di articolo:

0407120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 95+/100
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.