



## 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, Score 18.5/20, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100

### Vinificazione:

17 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

2028-2049

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

0407121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 94–96/100, Score 18.5/20, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2028-2049
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.