



2022 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Il Margaux preferito dai nostri clienti

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:

Delicato bouquet di succo fresco di marasca, timo secco, nettare di ribes rosso e lillà. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con una stretta struttura tannica e un corpo muscoloso. Ciliegie selvatiche, cioccolato fondente e grafite nel finale concentrato e persistente, con una bella nota salata. Quest'anno non è stato prodotto un secondo 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: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Giscours

Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5/20

Maturità: 2030-2052

Numero di articolo: 0407122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Score 18.5/20,
Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock
94–96/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser
18,5/20

Maturità: 2030-2052

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.