



Château Giscours 2020

Le Giscours 2020 arbore une robe grenat profond et dévoile des notes séduisantes de groseille écrasée, de prune en conserve et de cerise Morello, qui évoluent vers une pointe de lavande, de sauge sauvage, de terre humide, de truffe noire et de réglisse. Moyennement puissant, le palais foisonne de fruits rouges et noirs vifs et de nombreux accents piquants, soutenus par des tannins doux et une grande fraîcheur, ainsi que par une note terreuse parfumée et persistante.

Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2045
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	307770
Accord mets et vins	Fromage affiné, Champignons, Gibier, Bœuf, Plats mijotés
Avis	James Suckling 97/100 Robert Parker 94/100 Decanter 95/100 Jeb Dunnuck 95/100



Vinification

Vinifié en fûts de chêne français (50% de bois neuf). Vieillessement de 17 mois en fûts.

Terroir





Giscours possède un terroir exceptionnel, composé de parcelles dont les plus anciennes ont été plantées en 1923. Ces vignes profondément enracinées possèdent une stabilité et une profondeur qui leur permettent de produire des raisins de grande qualité. Les quatre cépages cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et petit verdot s'expriment ici dans les meilleures conditions.

Histoire

Le Château Giscours n'a cessé de se réinventer pour traverser les siècles. Pierre de Lhomme, Marc Promis, Jean-Pierre Pescatore, Edouard Cruse, Nicolas Tari et aujourd'hui la famille Albada Jelgersma ; autant de propriétaires ambitieux et visionnaires qui ont eu à cœur de rassembler les terres du domaine et de bâtir une réputation. Ce grand domaine a été nommé troisième grand cru classé en 1855.

