



Château Giscours 2019

Il Giscours 2019 si apre con un colore granato intenso e note di ribes nero cotto, confetture di prugne, catrame e bouquet garni, oltre a sentori di corteccia d'albero ricoperta di muschio e carbone. Il palato è di corpo medio-pieno e offre tonnellate di sapori di frutta nera sostenuti da una consistenza leggermente masticabile e da una freschezza appena sufficiente, con un finale lungo e speziato. Si tratta di un Giscours impressionante che sembra tenere le sue carte ben nascoste al momento - vediamo se si rivelerà all'imbottigliamento.

Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2049
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	307779
Adatto a	Brasati, Funghi, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100



Vinificazione

Vinificato in botti di rovere francese (50% di legno nuovo).Maturazione in barrique per 17 mesi.

Terroir





Giscours possiede un terroir eccezionale, costituito da parcelle di cui le più antiche sono state piantate nel 1923. Queste viti dalle radici profonde hanno una stabilità e una profondità che consentono di produrre uve di alta qualità. I quattro vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot si esprimono qui nelle migliori condizioni.

Storia

Château Giscours si è reinventato più volte per resistere ai secoli. Pierre de Lhomme, Marc Promis, Jean-Pierre Pescatore, Edouard Cruse, Nicolas Tari e oggi la famiglia Albada Jelgersma; tanti proprietari ambiziosi e visionari che hanno avuto il cuore di riunire le terre del dominio e di costruirsi una reputazione. Questa grande tenuta è stata nominata terzo Grand Cru Classé nel 1855.

