



Château Giscours 2020

Il Giscours 2020 presenta un colore granato profondo con irresistibili note di ribes rosso schiacciato e marmellata di prugna e di ciliegie morello che conducono verso sentori di lavanda, salvia selvatica, terra umida, tartufi neri e liquirizia. Di medio corpo al palato, pullula di vibranti frutti rossi e neri con diversi accenti piccanti, supportati da tannini morbidi e molta freschezza, con una nota persistente di terra fragrante.

Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2045
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	307770
Adatto a	Formaggi stagionati, Funghi, Selvaggina, Manzo, Brasati
Valutazioni	James Suckling 97/100 Robert Parker 94/100 Decanter 95/100 Jeb Dunnuck 95/100



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.

