



Château Giscours 2019

Le Giscours 2019 s'ouvre sur une robe grenat profonde et des notes de cassis cuit, de pruneau en conserve, de goudron et de bouquet garni, ainsi qu'un soupçon d'écorce d'arbre recouverte de mousse et de charbon de bois. Le palais est moyen à corsé et livre des tonnes d'arômes de fruits noirs, soutenus par une texture légèrement tenace et juste assez de fraîcheur, pour finir long et épicé. C'est un Giscours impressionnant qui semble justement tenir ses cartes près de sa poitrine - voyons s'il se démarque lors de la mise en bouteille.

Producteur	Château Giscours
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2049
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	307789
Accord mets et vins	Plats mijotés, Champignons, Bœuf, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100



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.

