



Château Giscours 2025 (Subskription)

Cette année, Giscours affiche beaucoup d'intensité, de profondeur et de tension. Le bouquet s'ouvre sur d'intenses arômes de mûre et de cerise, accompagnés de notes de zeste d'orange, de romarin et d'une délicate touche de fumée de cigare. La bouche est complexe et se distingue surtout par une densité remarquable en milieu de bouche, qui se prolonge harmonieusement jusqu'à une longue finale.

Producteur	Château Giscours
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2050
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	307765
Accord mets et vins	Fromage affiné, Champignons, Gibier, Bœuf, Plats mijotés
Avis	James Suckling 98/100 Decanter 96/100 Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Neal Martin (Vinous) 96/100 Vinum 96/100 Robert Parker 96/100



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.

