Château Giscours 2018

Robe grenat très profonde, reflets violines, frange légèrement plus claire. Une saveur de figue et de prune mûres avec de la violette confite sous-jacente, de la cerise noire marinée, une tendre nuance de bois noble et des notes de tabac. Du bigarreau juteux, élégant, sucré et mûr, des tannins fins, bien fondus et porteurs, de la minéralité et de l'adhérence, une très belle longueur et un grand potentiel de garde. (Falstaff)

Producteur	Château Giscours
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2048
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	593388
Accord mets et vins	Bœuf, Charcuterie
Avis	James Suckling 97/100 Weinwisser 19/20

Vinification

Vinifié en fûts de chêne français (50% de bois neuf).Vieillissement 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.