Château Giscours 2017

Alex van Beek a fait preuve d'une grande virtuosité dans la composition du dernier millésime Giscours. Année après année, il exploite pleinement le potentiel du Giscours et vinifie des vins qui procurent un plaisir immédiat. Grâce à leur équilibre savant, ils sont accessibles relativement tôt et flattent le palais avec leur corps juteux et leurs tannins délicats. Le mélange d'arômes est complexe et dominé par le fruit, ce qui explique qu'il touche un public relativement large.

Producteur	Château Giscours
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2042
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	593387
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Fromage
Avis	Robert Parker 90/100 James Suckling 94/100

Vinification

Lors des vendanges, on passe plusieurs fois sur chaque parcelle afin de récolter les fruits à leur maturité optimale. L'élevage se fait en barrique.

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.