



## Château Giscours 2019

Il Giscours 2019 si apre con un colore granato intenso e note di ribes nero cotto, confetture di prugne, catrame e bouquet garni, oltre a sentori di corteccia d'albero ricoperta di muschio e carbone. Il palato è di corpo medio-pieno e offre tonnellate di sapori di frutta nera sostenuti da una consistenza leggermente masticabile e da una freschezza appena sufficiente, con un finale lungo e speziato. Si tratta di un Giscours impressionante che sembra tenere le sue carte ben nascoste al momento - vediamo se si rivelerà all'imbottigliamento.

Produttore	Château Giscours
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2049
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	307769
Adatto a	Brasati, Funghi, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100

### 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.

