



**CHÂTEAU GISCOURS**  
3° GRAND CRU CLASSÉ  
A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 55% Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 15 - 18 meses en barricas de robles Francés mitad nuevas / usadas.

**Capacidad de Guarda:** 12 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Precioso color rubí.



Con una nariz compleja (frutos negros, especia y cuero).



Boca suave con una muy buena estructura. Finesa de los taninos excepcionales.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



**La Bodega**

Château Giscours se ha reinventado constantemente para sobrevivir a los siglos. Pierre de Lhomme, Marc Promis, Jean-Pierre Pescatore, Edouard Cruse, Nicolas Tari y ahora la familia Albada Jelgersma, todos propietarios ambiciosos y visionarios a los que les apasionaba unir la tierra de la finca y dar a este viñedo, nombrado Tercer Grand Cru Classé en 1855, una reputación de excelencia. En Giscours, un vino no vive solo. Es un reflejo del lugar, su entorno y las personas que lo hacen. No se trata de separar todo, porque es la coherencia del todo lo que hace que cada uno tenga éxito.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)