



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU GISCOURS – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.E. DU CHÂTEAU GISCOURS Á LABARDE –
33460 MARGAUX – FRANCE**

2012 13,5%

Contains sulfites

Fort d'une histoire que remonte á 1.200 alors qu'il n'est pas qu'un donjon fortifié, le Château Giscours voit son nom associé à celui du vin dès 1552 avant de connaître une renommée mondiale par son classement en 1855. Situé sur l'un de grands terroirs de l'appellation Margaux, le vignoble de Giscours s'étend aujourd'hui sur 82 hectares de vignes composés de 60% cabernet sauvignon, 32% merlot, 5% cabernet franc et 3% petit verdot. Parfait reflet de son terroir le vin de Giscours exprime toute la finesse et l'élégance des grands crus de Margaux.

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: champiñones, espárragos, ciruela negra, cereza roja bien madura y un pequeño toque de brea

EXAMEN GUSTATIVO: su juventud y su poca edad resultan claras de los altos niveles de tanino, aunque son bien tolerables y se armonizan completamente con la bondadosa estructura y el excelente cuerpo; la nota alcohólica es presente pero no sobresaliente, hecho



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

que autoriza a pensar que el vino ya se puede degustar y maridar, en consideración también de la suficiente salivación que quiere aportar el justo sentido de armonía; el final de boca es con sabor a frutas rojas y la persistencia aromática intensa es de 6 segundos

MARIDAJE: Cantal (queso francés de leche de vaca)

OPINIÓN PERSONAL: es una sorpresa y al mismo tiempo un placer encontrar un vino de la cosecha del 2012 ya listo para beber y maridar hoy en el 2015; contrariamente a otros vinos de Burdeos que deben obligatoriamente envejecer y madurar en la cava, este vino puede tranquilamente ser elegido para el consumo inmediato visto que se presta para buenas apreciaciones y ricos maridajes, no obstante su joven edad; por supuesto, puede ser también destinado a la guarda en bodega, dado que estamos hablando de un vino que necesita sólo ser bien guiado para dar óptimos resultados, sin importar el momento exacto de su degustación, porque un grande vino es siempre un grande vino