Wijnfiche

Haut Medoc de Giscours - MAGNUM | Haut-Medoc Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) — 2016

Domein

Ch. Giscours

In 1995 nam de Nederlander Eric Albeda Jelgersma het domein over en koos op rigoureuze wijze voor een koers van topkwaliteit. Hij trok een tallentvolle wijnmaker aan, liet een intensief her en bijplantingsprogramma ontwikkelen, extra gistingstanks komen en vergrootte de chai. De eerste oogst, die van 1995, werd al meteen een spectaculair succes. De zeer geconcentreerde rijk-fruitige, door nobel hout omkaderde wijn behoort tot de top. De kwaliteit blijft ieder jaar stijgen

Vinificatie

De percelen van Haut Médoc-wijn uit Giscours zijn half Cabernet Sauvignon en half Merlot aangeplant. De wijngaard van deze Haut-Médoc de Giscours bestaat uit 45 hectare wijnstokken, gemiddeld 20 jaar oud. De bodem bestaat uit grind en zanderige klei-alluvium. De druiven worden mechanisch geoogst. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten. De rijping duurt 12 maanden en gebeurt 100% in Franse eikenhouten vaten waarvan 20% nieuwe vaten.

Smaak

Bij het proeven biedt deze wijn een rijk boeket van zwart fruit in de neus: bramen, zwarte bessen en vers rood fruit, zoals frambozen. Dit gastronomische aspect wordt versterkt door een pittige toets. De mond is vol en wordt ondersteund door fluweelzachte tannines, die karakter geven en de wijn een mooie lengte bezorgd.

Gerechten

Wild - hertenfilet | Lam | Gevogelte | Rundsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 17-18 °C

