Wijnfiche

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

Domaine

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

Vinification

Les parcelles du vin Haut Médoc de Giscours sont plantées moitié cabernet sauvignon, moitié merlot. Le vignoble de ce Haut-Médoc de Giscours est constitué de 45 hectares de vignes âgées de 20 ans en moyenne. Le sol est composé de graves et d'alluvions argilo-sableux. Les vendanges sont mécaniques avec tri des baies. La vinification se fait en cuves inox. L'élevage dure 12 mois et se fait 100% en barriques de chêne français avec 20% de barriques neuves et 80% de barriques d'un à deux vins.

Dégustation

À la dégustation, Haut-Médoc 2018 offre au nez un bouquet riche de fruits noirs : mûre, cassis, et de fruits rouges frais, comme la framboise. Cet aspect gourmand est relevé par une touche épicée. La bouche est ample, dense et soutenue par des tannins de velours, qui lui donnent du caractère et portent le vin en longueur. Nul besoin de réfléchir sur son passé ou son devenir. Il est là, bien vivant, au rendez-vous du plaisir.

Mets adaptées

Filet de cerf | Agneau | Volaille | Viande de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 17-18 °C

