

Technische Fiche

CHÂTEAU GISCOURS

SPECIFICATIES

Kleur: Intens donkere, kersenrode kleur.
Neus: Elegant & knapperig zwart fruit. Geroosterd brood.
Mond: Verleidelijke charme & zeer elegante tannines.

SOMMELIER TIPS

Het is een Parijse bankier geweest die in 1847 een nieuw Château op het Giscours-domein in Renaissance-stijl liet bouwen. Dit gebeurde om keizerin Eugénie op gepaste wijze te kunnen ontvangen. Als wijngoed bestond Giscours toen al zo'n drie eeuwen. Exact 100 jaar na de bouw van het château werd dit overgenomen door Pierre Tari. De gehele bezitting (die ca. 300 ha telt) verkeerde toen in belabberde staat: van de 80 ha wijngrond waren er slechts zeven beplant. De familie Tari heeft Giscours weer op niveau gebracht, maar raakte rond 1990 zelf in financiële problemen – wat de kwaliteit van de wijn niet ten goede kwam. In 1995 nam de Nederlander Eric Albada Jelgersma het domein over en koos op rigoureuze wijze voor een koers van kwaliteit. Hij trok een talentvolle wijnmaker aan, liet een intensief her- en bij plantingsprogramma ontwikkelen, liet 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 riep herinneringen op aan grote jaren uit het verleden. Giscours is terug bij de top.



DRUIF

60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc & 10% Petit Verdot

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Bordeaux

CLASSIFICATIE

AOC Margaux

ALCOHOL PERCENTAGE

14,0%