

Collection personnelle

Mr Francois-L
Vuitton



« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

Francois-L Vuitton



CHÂTEAU GISCOURS (GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX)

Riche d'une histoire passionnante, la remarquable demeure du Château Giscours se distingue par son raffinement. Noble et puissant, ce Grand Cru Classé en 1855 est l'expression subtile et délicate des graves qui composent son terroir.

Sol : Graves profondes d'origine garonnaise et sable d'origine glacière

Surface : 94 hectares

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc

Viticulture : Travail régulier des sols, éclaircissage traditionnel, effeuillage manuel, vendanges manuelles avec tri sélectif

Vinification : Sélection parcellaire, 18 à 24 jours en cuves béton et inox, maîtrise des températures, remontage

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français (grain fin et chauffé moyenne). 20% barriques neuves, 80% barriques d'un à deux vins.

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Giscours 2010 » délivre au nez des notes boisées, de fruits rouges et noirs, ainsi que de chocolat. Ce vin au plaisir généreux et profond est d'une bonne densité. Il sert des notes de lilas, de prune, de cassis et de mûre. Racé et frais dans son ensemble, sa finale longue et aromatique est des plus agréables.