

Collection personnelle

Mr François-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. »

François-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 glaciaire

Surface : 94 hectares

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% 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 2014 » est incroyablement savoureuse et intensément aromatique avec une vraie fraîcheur équilibrant l'ensemble. L'expression nette de framboise écrasée complétée de quelques fragrances de pétales de rose rouge est remarquable. La bouche est d'une grande tendresse sur des tanins dociles, d'une amabilité tactile séduisante, sur un fond crémeux sans manquer de nervosité en fin de bouche.