

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 glacière

Surface : 94 hectares

Cépages : 65% Cabernet Sauvignon, 30% 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 chauffe moyenne). 30% barriques neuves, 70% barriques d'un à deux vins.

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Giscours 2015 » dispose d'un bouquet parfumé de cèdre avec des arômes de cerise noire et de coulis de framboise. En bouche, le palais est rond avec de bons tanins et le fruit est gourmand. La finale est agréablement épicée.