la Sirene de Giscours 2004 Margaux 2nd vin de Chateau Giscours 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	P0100164

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot a 5% Cabernet Franc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Margaux - suché

Půvabné víno je oděno do intenzivní, zářivé tmavě rubínové barvy. Šat vína je velice lesklý a na viskozitu bohatý. Vůni komponují noty tmavé třešně, lesních malin i ostružin a plody černého rybízu, doprovázené delikátním tónem dřevin. Chuťový výraz vína je obšírný, komplexní a jeho strukturu tvoří pevné, ale hedvábné taniny. Dlouze trvající ústní aroma charakterizuje gurmánský výraz šťavnatého ovoce a delikátní nota vzácných koření.

La Sirene de Giscours prezentuje bohatou a zářivou, tmavě rubínovou barvu svého šatu. Lesk je vysoký a viskozita je bohatá. Vůni komponují noty tmavé švestky, červeného lesního ovoce, ale i borůvky a černého rybízu, doprovázené tóny mlází. Chuťový výraz charakterizují svůdné a hebké pocity vyzrálé odrůdy Merlot. Výraz dubového dřeva je dokonale integrovaný a společně s jemně zrnitými taniny zpevňuje kostru ztepilého vína. Celkový finální senzorický výraz je obohacen o svěží slanost a o tóny plodů tmavého peckovitého ovoce, černé čokolády i lékořice, které jsou součástí ústní aroma. Druhé víno z produkce viniční usedlosti Château Giscours se vyznačuje zajímavým potenciálem k dlouhému vývoji v lahvi.

Znamenité víno vychutnávejte nyní a až do roku 2029, vždy na teplotě 15°-17°C. Je ideálním společníkem uzeného kachního prsíčka na toastu, hovězího filetu s Foie Gras, pečené skopové kotlety nebo rizota s hříbky. Víno příjemně doprovodí i tvrdé sýry Gruy?re, Comté nebo Tomme de Savoie.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

la Sirene de Giscours 2004 Margaux 2nd vin de Chateau Giscours 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

První zmínku o tomto panství najdeme již v knihách z roku 1330. První, kdo zde ale víno vyráběl, byl až Pierre de Lhomme, bohatý obchodník z Bordeaux, který sem přišel v roce 1552. Po revoluci v roce 1793 několik let na vinařství hospodařili Američané John Gray a Jonathan Davis z Bostonu, díky nimž se začala vína prodávat i za oceánem. Velká a slavná éra vinařství je však spojená zejména s hrabětem de Pescatore, který koupil panství v roce 1845 a do vedení vinařství angažoval Pierra Skawinskiho. Pierre Skawinski byl jedním z nejnadanějších vinařů své doby. Právě on přišel s používáním efektivních postřiků proti padlí nebo například navrhl nástroje na obdělávání půdy na vinici. Díky mnoha inovacím a preciznímu vedení dostal Château Giscours mezi špičku vín v celém Margaux. Na vrcholu se vína udržela i v následujícím období, kdy je vlastnila rodina Cruse. Bohužel v roce 1913 rodina Cruse panství prodala a následujících pár desítek let Château Giscours dost upadalo. Až v roce 1954 po příchodu nového majitele Nicolase Tariho se začala kvalita vína opět zlepšovat a Château Giscours se vrátilo na výsluní skvělých Margaux. V roce 1995 koupil vinařství Eric Albada Jelgersma, jehož potomci spravují panství dodnes. V roce 2023 se jim podařilo po letech jednání dohodnout s rodinou Tari a dnes jim patří nejen vinařství, ale i všechny vinice a pozemky k němu patřící. Část vinic totiž až do loňského roku stále patřila původním majitelům a vinařství je mělo pouze v nájmu. Výjimečný terroir Château Giscours se rozkládá na 83 hektarech vinic v apelaci Margaux. Různé geologické studie navíc odhalily vysoce kvalitní původ našeho terroiru: základ naší vinice tvoří aluviální ložiska garonského štěrku, pocházející ze starověkého kvartéru. Právě na těchto vyprahlých, erodovaných, tvořených aluviálními ložisky garonského štěrku přineseného z Pyrenejí v kvartéru, se vytvořily reliéfy zvané v Médocu „štěrkové krupice“. Umožňují odtok přebytečné vody a umožňují dominantní odrůdě Cabernet Sauvignon, aby našla svůj nejkrásnější výraz. Majitel / manager: rodina Albada Jelgersma / Alexander Van Beek Klasifikace: 3ème Grand Cru Classé Apelace: Margaux Odrůdové složení: 60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot Rozloha vinic: 95 ha Půdní podloží: jemné garonské štěrky a ledovcové písky Doba zrání na dubovém sudu: 15 měsíců, 50 % nových sudů Jméno druhého vína: La Sirène de Giscours

Hlavní parametry

Značka	Chateau Giscours
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	druhé víno vinařství
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Oblast & obec	Margaux
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	3ème Grand Cru Classé
Ročník	2004
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	AJ Domaines, 7 Chem. de Blanquefort, 33460 Labarde, Francie