

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2021

PRÉSIDENT
DIRECTEUR GÉNÉRAL
RÉGISSEUR GÉNÉRAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Jérôme Poisson
Didier Forêt
Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

65 % Cabernet Sauvignon - 32 % Merlot - 3% Petit Verdot

VENDANGES

Du 27 septembre au 13 octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Macération 35 jours à 28° C

ELEVAGE

Barrisques de chêne français
50% bois neuf
17 mois d'élevage en barrique

450ème millésime de la propriété, Château Giscours 2021 possède une identité qui rappelle déjà certains grands millésimes de Giscours. Équilibré, tendu et structuré, il est porté par ses Cabernets Sauvignons qui sont au cœur de notre identité.

Cette année 2021 fut marquée par des vendanges particulières où il a fallu patienter, faire des choix précis et attendre que chaque pied de vigne sur nos différents terroirs soit prêt à être cueilli à son rythme. La récolte des Cabernets Sauvignons a ainsi duré plus d'un mois, entrecoupée de pauses de plusieurs jours, afin de cueillir les baies au plus juste moment, pour en tirer la plus belle expression.

Cette précision se retrouve dans ce Château Giscours : un vin lumineux, qui possède tout l'éclat aromatique et la finesse des tannins que nous recherchons à Giscours. Une jolie trame, équilibrée, portée par une certaine brillance et une grande fraîcheur liée à l'année.

Parfaite expression du millésime, Château Giscours 2021 révèle la prise de risque et la minutie nécessaires de la part d'équipes en profonde harmonie avec notre terroir. C'est un vin dont nous sommes fiers

