

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Margaux

Millésime 2023

2023, millésime exigeant par nature, incarne la force et la résilience des terroirs de Giscours.

En 2023, notre vignoble a fait preuve d'une adaptabilité remarquable, naviguant à travers les défis météorologiques de l'année avec stabilité et assurance.

Château Giscours 2023 est un vin remarquable, magnifiquement équilibré. Il se distingue par une belle combinaison de fruits noirs mûrs, un volume et une énergie exceptionnels ainsi qu'une grande plénitude des tannins.

Cette quête permanente de précision à la vigne et dans les chais permet à Giscours de transcender l'exigence de millésimes tels que 2023 et de conserver son exceptionnelle identité année après année.

Le Cabernet Sauvignon est une fois de plus le cépage incontestable de ce millésime offrant une magnifique longueur en bouche et une finale saline typiquement Giscours.



PRÉSIDENT
Famille Albada Jelgersma

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Alexander van Beek

RÉGISSEUR GÉNÉRAL
Jérôme Poisson

DIRECTEUR TECHNIQUE
Didier Forêt

CENOLOGUE CONSEIL
Thomas Duclos

SOL
Graves d'origine
garonnaise profondes

ASSEMBLAGE
71 % Cabernet Sauvignon
23 % Merlot
6 % Cabernet Franc

SURFACE EN PRODUCTION
95 ha

VENDANGES
Du 5 septembre au
6 octobre 2023

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

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