

Vintage 2024

The Giscours Signature

2024 is the ultimate expression of Giscours' DNA, shaped by the harmony between its remarkable gravel terroirs, a thriving ecosystem, expert craftsmanship, and an unwavering human commitment.

The 2024 vintage perfectly embodies the precision and character that define Château Giscours' singular identity, delivering **a dense, flavourful Grand Vin with beautifully refined tannins.**

Its aromatic profile reveals layers of deep black fruit, complemented by subtle floral notes.

The remarkable balance between freshness and volume imparts exceptional elegance and vibrancy to Château Giscours 2024

In line with recent vintages, it will develop greater depth as it matures in barrels, revealing **the radiance and complexity that are the hallmark of Giscours' timeless signature.**



PRESIDENT
Albada Jelgersma family

GENERAL MANAGER
Alexander van Beek

ESTATE MANAGER
Jérôme Poisson

TECHNICAL MANAGER
Didier Forêt

CONSULTANT
Thomas Duclos

SOIL
Deep garonnais gravel

BLEND
60 % Cabernet Sauvignon
31 % Merlot
6 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot

SURFACE
95 ha

HARVEST DATES
From September 19th to
October 11th 2024

WINEMAKING
Optical and manual sorting
Concrete and stainless steel tanks
Maceration 35 days at 28°C

AGEING
French barrels
50% new oak
17 months of ageing in barrels



Millésime 2024

La Signature Giscours

2024 est l'expression de l'ADN unique de Giscours, fruit de l'harmonie entre des terroirs de graves remarquables, un écosystème spectaculaire, un savoir-faire précis et un engagement humain sans faille.

Le millésime 2024 incarne avec justesse et précision l'identité singulière de Château Giscours, offrant **un Grand Vin dense et goûteux, porté par une maturité tannique parfaitement maîtrisée.**

Son expression aromatique dévoile des fruits noirs profonds, réhaussés par de subtiles notes florales. L'équilibre remarquable entre fraîcheur et volume confère à Château Giscours 2024 une élégance et une énergie exceptionnelles.

Dans la lignée des derniers millésimes, il gagnera encore en plénitude au fil de l'élevage, révélant toute la **profondeur et l'éclat** caractéristiques de la signature intemporelle de 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

60 % Cabernet Sauvignon
31 % Merlot
6 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha

VENDANGES

Du 19 septembre au
11 octobre 2024

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 barriques

