

# Haut-Médoc Giscours

## Millésime 2022

Président  
Directeur général  
Régisseur général  
Directeur technique  
(Enologue Conseil)

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

Sol

Graves fines

Surface en production

60 ha en production

Assemblage

55 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot  
6% Cabernet Franc

Vendanges

Du 1<sup>er</sup> septembre au 29 septembre

Vinification

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

Élevage

12 mois d'élevage en barrique



*Depuis plus de 30 ans, les équipes de Giscours élaborent ce vin provenant de nos parcelles historiques en appellation Haut-Médoc.*

*2022 est un millésime exceptionnel qui a fait briller toutes les facettes de la personnalité des vignes de Haut-Médoc.*

*Pour la première fois, des Cabernets francs entrent dans l'assemblage et y apportent leur relief épicé.*

*Le millésime 2022 présente un nez opulent de fruits noirs. La bouche est éclatante de fraîcheur et de gourmandise.*

*Haut-Médoc Giscours 2022 possède le caractère emblématique des vins de Giscours : structure, éclat aromatique et finesse des tannins.*

