

Haut-Médoc Giscours

Millésime 2023

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

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

En 2023, notre vignoble a, une fois de plus, démontré sa capacité à surmonter les challenges du millésime.

Haut-Médoc Giscours 2023 se distingue par des arômes de fruits rouges frais et éclatants dévoilant une bouche suave et gourmande à la fois. La finesse des tannins et la délicatesse de la structure illustrent parfaitement sa filiation au sein de la famille Giscours.

Savoureux et accessible, Haut-Médoc Giscours 2023 célèbre l'esprit de partage ainsi que le savoir-faire de l'équipe Giscours.

Haut-Médoc Giscours 2023 est une invitation à la convivialité.



PRÉSIDENT

Famille Albada Jelgersma

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Alexander van Beek

RÉGISSEUR GÉNÉRAL

Jérôme Poisson

DIRECTEUR TECHNIQUE

Didier Forêt

CENOLOGUE CONSEIL

Thomas Duclos

SOL

Graves fines

ASSEMBLAGE

56 % Cabernet Sauvignon

34 % Merlot

10 % Cabernet Franc

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha en production

VENDANGES

Du 5 septembre au

6 octobre 2023

VINIFICATION

Tris manuel et optique

Cuves béton et inox

Macération 35 jours à 28°C

ÉLEVAGE

12 mois d'élevage en barrique