



Vintage 2024

Irresistibly Giscours

The Giscours team has been crafting Haut-Médoc Giscours from our plots in the Haut-Médoc appellation for the past 30 years.

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.

Haut-Médoc Giscours 2024 is a bright, vibrant expression of the vintage, where crisp, juicy fruit shines with authenticity and generosity. Its succulent texture, supported by a vibrant freshness, gives the wine **immediate appeal and effortless charm**.

A vintage that is harmonious, inviting, and sincere, faithfully reflecting the historic Haut-Médoc terroir, while embodying the conviviality and spirit of sharing so dear to the Giscours team.



PRESIDENT
Albada Jelgersma family

GENERAL MANAGER
Alexander van Beek

ESTATE MANAGER
Jérôme Poisson

TECHNICAL MANAGER
Didier Forêt

CONSULTANT
Thomas Duclos

SOIL
Fine gravel

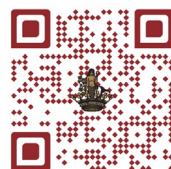
BLEND
57 % Cabernet Sauvignon
38 % Merlot
5 % Cabernet Franc

SURFACE
60 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
12 months of ageing in barrels



Millésime 2024

L'évidence Giscours

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

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.

Haut-Médoc Giscours 2024 est une expression lumineuse du millésime, où le fruit croquant s'épanouit avec authenticité et générosité. Sa matière juteuse, portée par une belle fraîcheur, lui confère une accessibilité naturelle et un charme évident.

Un millésime bienveillant et sincère, qui reflète avec justesse notre terroir historique en appellation Haut-Médoc et incarne la convivialité et l'esprit de partage, si chers à l'équipe Giscours.



PRÉSIDENT
Famille Albada Jelgersma

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Alexander van Beek

RÉGISSEUR GÉNÉRAL
Jérôme Poisson

DIRECTEUR TECHNIQUE
Didier Forêt

CÉNOLOGUE CONSEIL
Thomas Duclos

SOL
Graves fines

ASSEMBLAGE
57 % Cabernet Sauvignon
38 % Merlot
5 % Cabernet Franc

SURFACE EN PRODUCTION
60 ha en production

VENDANGES
Du 19 septembre au
11 octobre 2024

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

ÉLEVAGE
12 mois d'élevage en barriques

