

Le Rosé *x* Giscours

Millésime 2024

Le Rosé x Giscours : une cuvée confidentielle et exclusive

Notre équipe a méticuleusement sélectionné une de nos parcelles historiquement dédiées à l'élaboration de notre Grand Cru Classé Château Giscours et l'a consacrée à notre Rosé x Giscours 2024.

Les Cabernets Sauvignons récoltés dans cette parcelle issue de notre terroir historique ont été vendangés le 23 septembre aux premières lueurs du jour puis immédiatement emmenés, encore frais, au pressoir. Seuls les premiers jus de pressurage, les plus qualitatifs, ont été sélectionnés pour obtenir fraîcheur et délicatesse.

Tout au long de l'élaboration de ce Rosé, notre équipe technique a œuvré à préserver son aromatique, sa fraîcheur et à lui construire une belle texture en milieu de bouche afin d'obtenir un résultat fin et précis.

Le Rosé x Giscours 2024 se distingue par sa robe éclatante, ses arômes de pêche mûre et sa bouche gourmande et acidulée. Un rosé gastronomique d'exception, alliant élégance et grande énergie.



PRÉSIDENT
Famille Albada Jelgersma

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Alexander van Beek

RÉGISSEUR GÉNÉRAL
Jérôme Poisson

DIRECTEUR TECHNIQUE
Didier Forêt

SOL
Graves garonnaises
profondes

ASSEMBLAGE
100% Cabernet Sauvignon

VENDANGES
Manuelles – 23 septembre 2024

VINIFICATION
Pressurage direct
Fermentation à basse température
en cuves béton

