

Le Rosé *X* Giscours

Vintage 2025

Le Rosé x Giscours: a confidential and exclusive cuvée

Our team meticulously selected one of our plots that has been traditionally reserved for the production of Château Giscours, our Grand Cru Classé, and dedicated it to our Rosé x Giscours 2025. This choice was guided by our desire to constantly keep improving the quality of our wines.

The Cabernet Sauvignon grapes harvested from this plot on our historic terroir were picked on September 1st at the first light of dawn and then immediately taken to the press while still fresh. Only the first and most qualitative press juices were selected to ensure freshness and delicacy.

Throughout the making of this Rosé, our technical team worked diligently to preserve its aromatic profile, its freshness, and to develop a beautiful mid-palate texture, resulting in a refined and precise wine.

Le Rosé x Giscours 2025 stands out with its brilliant color, aromas of ripe peach, and a luscious, vibrant palate. An exceptional gastronomic rosé, combining elegance, roundness, and radiant energy.



PRESIDENT
The Albada Jelgersma family

GENERAL MANAGER
Alexander van Beek

ESTATE MANAGER
Jérôme Poisson

TECHNICAL DIRECTOR
Didier Forêt

SOIL
Deep garonnais gravels

BLEND
100% Cabernet Sauvignon

HARVEST
Hand picked
September 1st 2025

VINIFICATION
Direct pressing
Low temperature fermentation
in concrete vats



Le Rosé *X* Giscours

Millésime 2025

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 2025.

Les Cabernets Sauvignons récoltés dans cette parcelle issue de notre terroir historique ont été vendangés le 1^{er} 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 2025 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 – 1^{er} septembre 2025

VINIFICATION
Pressurage direct
Fermentation à basse température
en cuves béton

