

# 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<sup>er</sup> 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

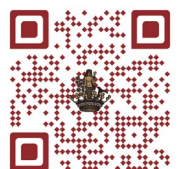
**DIRECTEUR TECHNIQUE**  
Didier Forêt

**SOL**  
Graves garonnaises  
profondes

**ASSEMBLAGE**  
100% Cabernet Sauvignon

**VENDANGES**  
Manuelles – 1<sup>er</sup> septembre 2025

**VINIFICATION**  
Pressurage direct  
Fermentation à basse température  
en cuves béton



# 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 1<sup>st</sup> 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 1<sup>st</sup> 2025

**VINIFICATION**  
Direct pressing  
Low temperature fermentation  
in concrete vats

