

Le Rosé *X Giscours*

2023

Propriétaires
Directeur général
Directeur technique
Régisseur général

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Jérôme Poisson

Sol

Graves garonnaises profondes

Assemblage

100% Cabernet Sauvignon

Vendanges

Manuelles – 5 septembre 2023

Vinification

Pressurage direct
Fermentation à basse température en cuves béton



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 2023**.

Les Cabernets Sauvignons récoltés dans cette parcelle issue de notre terroir historique ont été vendangés le 5 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.

Ce millésime 2023 de notre Rosé x Giscours possède toutes les qualités d'un Grand Rosé : la fraîcheur, l'élégance et une grande énergie !