

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2011

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Denis Dubourdieu

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

75 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot – 5 % Petit Verdot

VENDANGES

Du 8 septembre au 1^{er} octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Barrisques de chêne français
50% bois neuf
17 mois d'élevage en barrique



2011 fut une année précoce : un printemps chaud avec peu de précipitations, suivi d'un été très ensoleillé et sec. La période végétative fut donc précoce, mais les averses de fin d'été ont permis aux raisins de terminer leur maturation dans des conditions idéales.

Le millésime 2011 possède toutes les qualités que nous aimons dans un Château Giscours : un nez frais et vif, des tannins soyeux, une structure puissante mais veloutée, portée par les Cabernets.

Château Giscours 2011 présente une belle énergie et a su conserver toute sa fraîcheur et sa vivacité.

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2011 Vintage

PRESIDENT	Eric Albada Jelgersma
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Denis Dubourdieu
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	75 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot – 5 % Petit Verdot
HARVEST DATES	From september 8 th to october 1 st
WINEMAKING	Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C
AGEING IN BARRELS	French barrels 50% new oak 17 months of ageing in barrels



2011 started with a warm spring with low precipitations, followed by a warm and dry summer which led to an early vegetative period. Nevertheless, grapes have continued their maturation process in great conditions, thanks to rainfalls at the end of the summer.

The 2011 vintage has all the qualities we particularly love in a Château Giscours : freshness, silky tannins, structure and voluptuousness brought by the Cabernets. A vintage full of energy.