

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2012

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
CENOLOGUE 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

69 % Cabernet Sauvignon - 27 % Merlot – 4 % Petit Verdot

VENDANGES

Du 27 septembre au 17 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



2012 a présenté des conditions climatiques relativement inédites dans le Médoc : un hiver froid et sec, puis un printemps chaud et humide suivi d'un été très ensoleillé avec de faibles précipitations. Le millésime 2012 est un vin qui offre une certaine vivacité aromatique et une belle fraîcheur. Des notes de fruits rouges apportent de la gourmandise, avec une touche de réglisse. Ce vin présente une très belle finale, portée par les Cabernets Sauvignons.



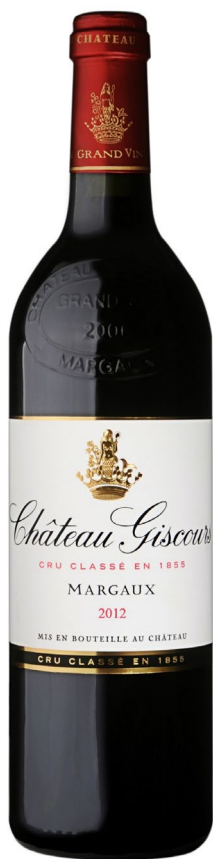
Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2012 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	69 % Cabernet Sauvignon - 27 % Merlot – 4 % Petit Verdot
HARVEST DATES	From september 27 th to october 17 th
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



The year 2012 had unusual climatic conditions in the Medoc : cold and dry winter, warm and humid spring followed by a sunny summer with low precipitations. The 2012 vintage is a wine that offers an aromatic brilliance and beautiful freshness. Red fruits notes bring *gourmandise* with a nice touch of liquorice. This wine has a nice finish, brought by the Cabernets Sauvignons.

