

## Millésime 2013

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 30 septembre au 15 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

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



Le Millésime 2013 est un vin qui reflète le grand savoir-faire et souci du détail de notre équipe technique.

L'année 2013 fut complexe, avec une forte pluviométrie et des températures relativement basses. Ces conditions climatiques ont conduit nos équipes à travailler minutieusement pour préserver les récoltes, sélectionner les meilleurs fruits pour garantir finesse et élégance.

Château Giscours 2013 est un vin délicat, aux tannins cristallins évoquant la soie. C'est un vin dont nous sommes fiers.



## 2013 Vintage

PRESIDENT
GENERAL MANAGER
TECHNICAL MANAGER
CONSULTANT

Eric Albada Jelgersma Alexander van Beek Didier Forêt Denis Dubourdieu

SOIL

Deep garonnais gravel

SURFACE

95 ha

BLEND

 $75\,\%$  Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot –  $5\,\%$  Petit Verdot

HARVEST DATES

From september 30<sup>th</sup> to october 15<sup>th</sup>

WINEMAKING

Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C

NG IN BARRELS

French barrels 50% new oak

17 months of ageing in barrels



2013 vintage is a wine that reflects the great savoir-faire and attention to detail of our technical team. 2013 has been a challenging year, due to high rainfall and relatively low temperatures. Because of these complicated climatic conditions, our teams have meticulously worked to preserve the harvest and selected the best grapes in order to ensure the finesse and elegance we particularly love at Giscours. Château Giscours 2013 is a wine full of delicacy, with silky tannins. It is a vintage we are very proud of.