

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2016

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
CONSULTANTS

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Valérie Lavigne – Axel Marchal

SOL
Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION
95 ha en production

ASSEMBLAGE
81% Cabernet Sauvignon - 19% Merlot

VENDANGES
Du 26 septembre au 20 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

Château Giscours 2016 possède toutes les qualités d'un grand Margaux

L'année 2016 a connu des conditions climatiques idéales pour la réalisation d'un Grand Vin : un printemps tempéré qui a permis à la vigne de bien se développer, Suivi d'un été sec avec des températures modérées. Chaque fruit a été récolté à point, ayant atteint une maturité optimale.

Château Giscours 2016 est un vin tout en élégance, équilibré avec deux grandes qualités que nous apprécions particulièrement à Giscours : une brillance aromatique et une grande finesse des tannins.



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2016 Vintage

PRESIDENT	Albada Jelgersma Family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANTS	Valérie Lavigne – Axel Marchal
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	81% Cabernet Sauvignon - 19% Merlot
HARVEST DATES	From september 26 th to october 20 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



Château Giscours 2016 has all the qualities of a great Margaux.

2016 has been a year with beautiful weather conditions for the elaboration of a Great Wine : a mild spring, ideal for the development of the vines, and a dry summer with moderate temperatures

During harvest, each fruit has been picked at its best.

Château Giscours 2016 is a wine full of elegance, well balanced and presents two qualities we particularly love at Giscours : aromatic brilliance and finesse of the tannins.

