

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2018

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt

SOL

Graves garonnaises profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
39 % Merlot
6 % petit Verdot

VENDANGES

Du 12 septembre au 12 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



Château Giscours 2018 possède toutes les caractéristiques d'un grand vin : la puissance, la finesse et la capacité à voyager dans le temps.

Sur ce millésime, le pourcentage particulièrement élevé du Merlot dans l'assemblage final confère au vin une douceur et une densité qui enveloppent la structure et les tannins naturellement présents sur nos sols de graves profondes.

Les Cabernets ont atteint une parfaite maturité grâce à une arrière-saison des plus propices et ont été comme toujours au rendez-vous pour mettre en avant, au travers d'une vinification douce, la structure, la fraîcheur et le potentiel de longue garde



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2018 Vintage

PRESIDENT
GENERAL MANAGER
TECHNICAL MANAGER

Albada Jelgersma Family
Alexander van Beek
Didier Forêt

SOIL

Deep garonnais gravel

SURFACE

95 ha

BLEND

55 % Cabernet Sauvignon
39 % Merlot
6 % petit Verdot

HARVEST DATES

From September 12th to October 12th

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 2018 has all the characteristics of a Grand Vin: power, finesse and the capacity to travel through time.

In this vintage, the particularly high percentage of Merlot in the final blend delivers to the wine a roundness and density that envelop the structure and the tannins naturally present on our soils of deep gravels.

The Cabernets reached perfect maturity thanks to a privileged Indian summer and they have been as always there to bring forward, through a gentle vinification, the structure, the freshness and the long ageing potential