

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2020

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

56 % Cabernet Sauvignon - 44 % Merlot

VENDANGES

Du 8 septembre au 2 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



Pour ce millésime 2020, notre volonté a été de poursuivre dans la même lignée que 2019, en préservant la typicité de Château Giscours. Pour cela, notre objectif est de travailler sur deux notions qui nous tiennent à cœur : l'éclat aromatique et la finesse des tannins.

L'équipe technique de Giscours a veillé à apporter une attention sur-mesure à chaque plante. Nos vigneronnes et vignerons possèdent une connaissance fine du terroir et des rangs dont ils ont la charge, et tous considèrent ces arpent de vigne comme des micro-jardins.

2020 est un millésime dont nous sommes fiers. La connaissance pointue du terroir et les prises de risques menées par notre équipe ont conduit à l'élaboration d'un vin voluptueux. Gourmand, avec une grande personnalité. Il possède toute la puissance et le charnu de Château Giscours, et évoque une texture de Taffetas, aux tannins soyeux.

C'est un millésime qui reflète toute la minutie et l'audace qui ont guidé notre équipe durant cette année atypique.

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2020 Vintage

PRESIDENT	Albada Jelgersma Family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Thomas Duclos
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	56 % Cabernet Sauvignon - 44 % Merlot
HARVEST DATES	From september 8 th to october 2 nd
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



For this 2020 vintage, our aim was to continue in the same vein as 2019, while preserving the typical characteristics of Château Giscours. To achieve this, our objective was to work on two notions that are close to our hearts: aromatic brilliance and fine tannins.

The technical team at Giscours took great care to give each plant individual attention. Our vine-growers and winemakers have detailed knowledge of the terroir and the rows they are in charge of, and they consider these plots of vines as micro-gardens that they tend with great care.

We are very proud of the 2020 vintage. Our team's in-depth knowledge of the terroir and their risk-taking have produced a voluptuous wine. It is generous, with great personality. It has all the power and fleshiness of Château Giscours, and evokes a taffeta texture with silky tannins.

It is a vintage that reflects the meticulous and bold approach that guided our team during this atypical year.