

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2002

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
CÉNOLOGUE CONSEIL

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Jacques Boissenot

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot

VENDANGES

Du 1^{er} au 15 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Barrisques de chêne français
50% bois neuf
12-15 mois d'élevage en barrique



2002 est une année caractérisée par un climat relativement sec avec un été plutôt tardif.

Château Giscours 2002 a aujourd'hui développé une certaine complexité et un bel équilibre. C'est un vin qui après toutes ces années, a conservé sa jeunesse et son énergie.

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2002 Vintage

PRESIDENT	Eric Albada Jelgersma
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Jacques Boissenot
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot
HARVEST DATES	From October 1 st to October 15 th
WINEMAKING	Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C
AGING IN BARRELS	French barrels 50% new oak 12-15 months of ageing in barrels



2002 is characterized by a relatively dry climate with a late summer.

Château Giscours 2002 has developed complexity throughout the years. It is a well-balanced wine, that has preserved its youth and energy.