

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2003

PRESIDENT	Eric Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL	Alexander van Beek
DIRECTEUR TECHNIQUE	Didier Forêt
CENOLOGUE CONSEIL	Jacques Boissenot
SOL	Graves d'origine garonnaise profondes
SURFACE EN PRODUCTION	95 ha en production
ASSEMBLAGE	60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot
VENDANGES	Du 11 septembre au 30 septembre
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



L'année 2003 restera dans les mémoires pour son épisode de canicule pendant l'été. Des températures très élevées ont amené nos équipes techniques à s'adapter et à démarrer les vendanges relativement tôt afin de garder une certaine fraîcheur dans les fruits. Un travail sur-mesure qui fut récompensé.

Château Giscours 2003 est un millésime solaire avec des arômes de fruits noirs comme la mûre, on retrouve des notes de réglisse et de crème de cassis.



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2003 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 september 11 th to septembre 30 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 12-15 months of ageing in barrels



2003 will be remembered for its heat wave during summer. The high temperatures have led our teams to adapt and harvest early in order to keep the freshness of the grapes. A very detailed work that has been duly rewarded.

Château Giscours 2003 is a sunny vintage, with black fruit aromas like blackberry and beautiful notes of liquorice and blackcurrant cream.

