

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2004

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	58 % Cabernet Sauvignon - 42 % Merlot
VENDANGES	Du 30 septembre au 16 octobre
VINIFICATION	Tris manuel et optique Cuves béton et inox Macération 35 jours à 28° C
ELEVAGE	Barriques de chêne français 50% bois neuf 12-15 mois d'élevage en barrique



Château Giscours 2004 a bénéficié des belles conditions de l'année : climat océanique clément et été indien. Le résultat est un vin très équilibré avec une belle complexité et qui a su conserver sa fraîcheur.

Après ces années, c'est un vin qui a gardé des notes de fruits rouges, une belle longueur en bouche et une certaine structure.

Un vin plein d'énergie, de vigueur et d'élégance.



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2004 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	62 % Cabernet Sauvignon - 38 % Merlot
HARVEST DATES	From september 30 th to october 16 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



Château Giscours 2004 has benefited from the beautiful conditions of this year: mild oceanic climate, and Indian summer. The result is a very well-balanced wine with a beautiful complexity and freshness.

After all these years, this wine still has red fruits notes, long finish with a certain structure.

A wine full of energy, vigor and elegance.

