

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2006

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
CENOLOGUE 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

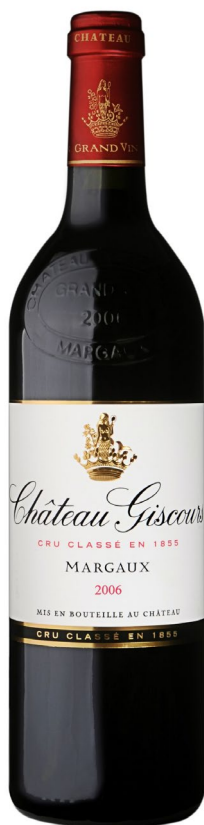
Du 21 septembre au 9 octobre

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



Derrière ce millésime, le savoir-faire d'une équipe technique qui a su s'adapter à une météo changeante. Un printemps sec, une période de floraison dans de bonnes conditions, puis un été pluvieux suivi par un magnifique été indien.

Les températures élevées du mois de septembre ont été idéales pour atteindre une bonne maturité des raisins, et offrir de belles conditions de récolte.

2006 révèle de beaux arômes de fruits rouges et des notes subtiles d'épices. C'est un millésime accompli, délicat avec de fins tannins.



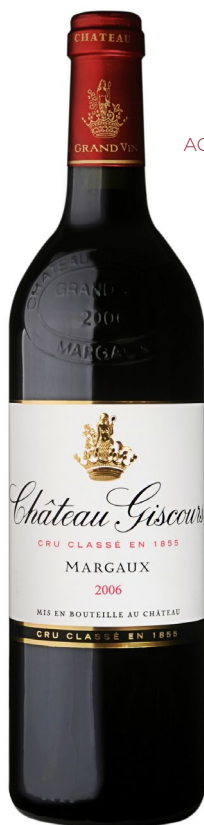
Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2006 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 21 st to october 9 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



Behind the 2006 vintage, the savoir-faire of the technical team of Giscours, who had to adapt to the fluctuating weather conditions of that year. Dry spring, good blooming-period, wet summer followed by a beautiful Indian summer.

The high temperatures of September offered ideal conditions for the grapes to reach a perfect maturity, and for harvest.

2006 reveals nice aromas of red fruits, and subtle spicy notes. It is a beautiful wine, delicate with fine tannins.

