

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2007

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	65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot
VENDANGES	Du 24 septembre au 11 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



L'année 2007 fut fraîche, et a conduit nos équipes techniques à mettre tout en œuvre pour prendre soin des vignes, des récoltes et obtenir un vin précis et élégant.

Château Giscours 2007 révèle des arômes de fruits frais. C'est un vin très agréable à déguster, d'une grande délicatesse.

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2007 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	65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot
HARVEST DATES	From september 24 th to october 11 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



The year 2007 was cold and led our technical teams to make everything possible to take great care of the vines and the harvest in order to create a precise and elegant wine.

Château Giscours 2007 offers a lot of freshness. It is a pleasant wine, with a great delicacy.

