

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2008

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

65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot –
5 % Cabernet Franc

VENDANGES

Du 30 septembre au 18 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



2008 fut une année aux conditions météorologiques capricieuses qui, heureusement se sont améliorées durant l'été. Les raisins ont donc eu besoin de plus de temps pour atteindre leur maturité, et être récoltés au bon moment.

Château Giscours 2008 est un vin aux tannins fins et croquants. Dense, avec du squelette, il révèle des notes légèrement épicées.

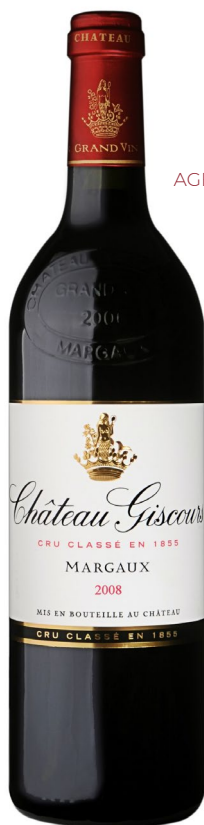
Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2008 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 - 30 % Merlot – 5 % Cabernet Franc
HARVEST DATES	From september 30 th to october 18 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



2008 has been a year with capricious weather conditions that fortunately improved during summer. The grapes needed more time to develop harmoniously and reach the perfect maturity to be picked at their best.

Château Giscours 2008 is a wine with delicate and crispy tannins. Dense and structured, this wine also reveals slightly spicy notes.

