

HAUT-MÉDOC GISCOURS

Millésime 2018

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt

SOL

Graves fines

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha en production

ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot

VENDANGES

Du 12 septembre au 12 octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Macération 30 jours à 26° C

ELEVAGE

12 mois d'élevage en barrique



Issu des parcelles sélectionnées sur nos terroirs historiques de Haut-Médoc (60 ha au total), le troisième vin de la famille est vinifié par l'équipe de Giscours, depuis sa création en 1992, avec la même rigueur et la même philosophie que celles qui guident l'élaboration de notre Grand Vin.

Équilibre et finesse sont pareillement recherchés. Le terroir de graves fines, confère au vin une grande délicatesse.



HAUT-MÉDOC GISCOURS



2018 Vintage

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

Albada Jelgersma Family
Alexander van Beek
Didier Forêt

SOL

Fine garonnaise gravel

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha of vines

ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot

VENDANGES

From September 12th to October 12th

VINIFICATION

Optical and manual sorting
Concrete and stainless-steel tanks
Maceration 30 days at 26° C

ELEVAGE

12 months of ageing in barrels



Haut-Médoc Giscours has been elaborated from the historical Giscours' Haut-Médoc appellation vines (60 ha in total).

Since its creation, in 1992, this wine is vinified by our teams with the same care that leads the elaboration of our grand cru classé, Château Giscours.

Always looking for the perfect balance between finesse and energy. Our fine *garonnaise* gravels terroir brings a beautiful elegance to this Haut-Médoc.

