

# 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.