

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2011

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Denis Dubourdieu

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

75 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot – 5 % Petit Verdot

VENDANGES

Du 8 septembre au 1^{er} octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Macération 35 jours à 28° C

ELEVAGE

Barrisques de chêne français
50% bois neuf
17 mois d'élevage en barrique



2011 fut une année précoce : un printemps chaud avec peu de précipitations, suivi d'un été très ensoleillé et sec. La période végétative fut donc précoce, mais les averses de fin d'été ont permis aux raisins de terminer leur maturation dans des conditions idéales.

Le millésime 2011 possède toutes les qualités que nous aimons dans un Château Giscours : un nez frais et vif, des tannins soyeux, une structure puissante mais veloutée, portée par les Cabernets.

Château Giscours 2011 présente une belle énergie et a su conserver toute sa fraîcheur et sa vivacité.