

# Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2012

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

69 % Cabernet Sauvignon - 27 % Merlot – 4 % Petit Verdot

VENDANGES

Du 27 septembre au 17 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



2012 a présenté des conditions climatiques relativement inédites dans le Médoc : un hiver froid et sec, puis un printemps chaud et humide suivi d'un été très ensoleillé avec de faibles précipitations. Le millésime 2012 est un vin qui offre une certaine vivacité aromatique et une belle fraîcheur. Des notes de fruits rouges apportent de la gourmandise, avec une touche de réglisse. Ce vin présente une très belle finale, portée par les Cabernets Sauvignons.

