

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2016

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
CONSULTANTS

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Valérie Lavigne – Axel Marchal

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

81% Cabernet Sauvignon - 19% Merlot

VENDANGES

Du 26 septembre au 20 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

Château Giscours 2016 possède toutes les qualités d'un grand Margaux

L'année 2016 a connu des conditions climatiques idéales pour la réalisation d'un Grand Vin : un printemps tempéré qui a permis à la vigne de bien se développer, Suivi d'un été sec avec des températures modérées. Chaque fruit a été récolté à point, ayant atteint une maturité optimale.

Château Giscours 2016 est un vin tout en élégance, équilibré avec deux grandes qualités que nous apprécions particulièrement à Giscours : une brillance aromatique et une grande finesse des tannins.

