

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2018

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt

SOL

Graves garonnaises profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
39 % Merlot
6 % petit Verdot

VENDANGES

Du 12 septembre au 12 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 2018 possède toutes les caractéristiques d'un grand vin : la puissance, la finesse et la capacité à voyager dans le temps.

Sur ce millésime, le pourcentage particulièrement élevé du Merlot dans l'assemblage final confère au vin une douceur et une densité qui enveloppent la structure et les tannins naturellement présents sur nos sols de graves profondes.

Les Cabernets ont atteint une parfaite maturité grâce à une arrière-saison des plus propices et ont été comme toujours au rendez-vous pour mettre en avant, au travers d'une vinification douce, la structure, la fraîcheur et le potentiel de longue garde

