

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2018

PRESIDENT Famille Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL Alexander van Beek
DIRECTEUR TECHNIQUE 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 Barriques 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

