



Millésime 2022

PRÉSIDENT
DIRECTEUR GÉNÉRAL
RÉGISSEUR GÉNÉRAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Jérôme Poisson
Didier Forêt

SOL

Graves fines

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha en production

ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot – 6% Cabernet Franc

VENDANGES

Du 1er septembre au 29 septembre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

12 mois d'élevage en barrique



Depuis plus de 30 ans, les équipes de Giscours élaborent ce vin provenant de nos parcelles historiques en appellation Haut-Médoc.

2022 est un millésime exceptionnel qui a fait briller toutes les facettes de la personnalité de ces vignes.

Pour la première fois des Cabernets francs entrent dans l'assemblage et y apportent leur relief épicié. Le millésime 2022 présente un nez opulent de fruits noirs. La bouche est éclatante de fraîcheur et de gourmandise.

Haut-Médoc Giscours 2022 possède le caractère emblématique des vins de Giscours : structure, éclat aromatique et finesse des tannins.



Haut-Médoc Giscours

2022 Vintage

PRESIDENT
GENERAL MANAGER
ESTATE MANAGER
TECHNICAL MANAGER

Albada Jelgersma family
Alexander van Beek
Jérôme Poisson
Didier Forêt

SOIL

Fine gravel

SURFACE

60 ha of vines

BLEND

55 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot – 6% Cabernet Franc

HARVEST DATES

From September 1st to September 29th

WINEMAKING

Optical and manual sorting
Concrete and stainless-steel tanks
Maceration 35 days at 28° C

AGEING IN BARRELS

12 months of ageing in barrels



Our team has been making Haut-Médoc Giscours from our historical plots in the Haut-Médoc appellation for the past 30 years.

2022 is an exceptional vintage that has brought out all the facets of the personality of these vines.

For the first time, Cabernet Franc is included in the blend and brings spicy notes. The 2022 vintage has an opulent nose of black fruits. The mouth is full of freshness and gourmandise.

Haut-Médoc Giscours 2022 has the emblematic character of Giscours' wines: structure, aromatic brilliance, and fine tannins.

