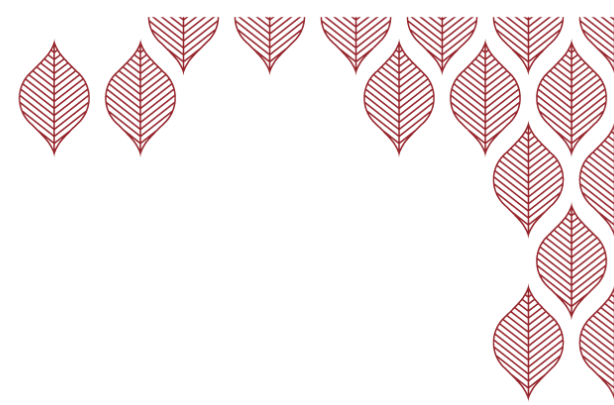
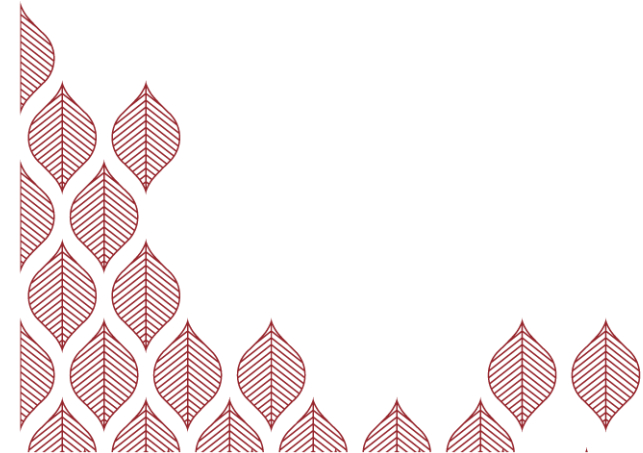


*Giscours*  
MARGAUX



*Haut-Médoc*  
*Giscours*

2018





Sur les terres de Giscours, au cœur de l'appellation Margaux, il y a un Grand Vin, Château Giscours, connu de tous comme une référence dans le monde des grands crus de Bordeaux. Mais ce n'est pas tout, loin de là ! Autour du château, c'est toute une vie qui s'organise à Giscours. Le vin en étant à la fois l'aboutissement et le point de départ ; l'origine et la finalité.

Une ferme en activité, des prairies où paissent les animaux d'élevage, un potager, pour être en autonomie maximale et alimenter en produits locaux la cuisine du château, mais aussi fournir le bétail en fourrage.

Des invités séjournent sur place, dans nos chambres ou nos maisons, pour la journée ou pour quelques nuits ; le temps d'une fête, d'un événement mémorable, de quelques jours de détente ou d'un dîner privé au château.

L'immensité du parc se parcourt comme une véritable forêt des merveilles, à la découverte d'essences rares, d'arbres remarquables et d'une faune insoupçonnée, au gré des écluses et des étangs. À Giscours, le foisonnement est la règle et on y voit grand.

Les vigneronnes et vignerons, les fermiers vont et viennent, les raisins arrivent, les visiteurs se croisent dans la boutique, le travail des vignes s'organise, les dégustations se succèdent au rythme du lieu et du moment.

Découvrir Giscours, c'est apprécier un Grand Vin, troisième grand cru classé, tout en puissance et en précision, symbole historique de la réputation de Bordeaux ; mais c'est aussi participer à la vie de Giscours et en faire partie. Être un des éléments de ce tourbillon vivant est une expérience unique, étonnante et marquante.

Loin des effets d'image et des propriétés-musées, Giscours s'offre comme une immersion totale et authentique à vivre pleinement.

C'est cette alliance unique de la vie et du vin qui fait de Giscours « the most spectacular experience » à Bordeaux.

*Giscours*  
Margaux

L'Écluse

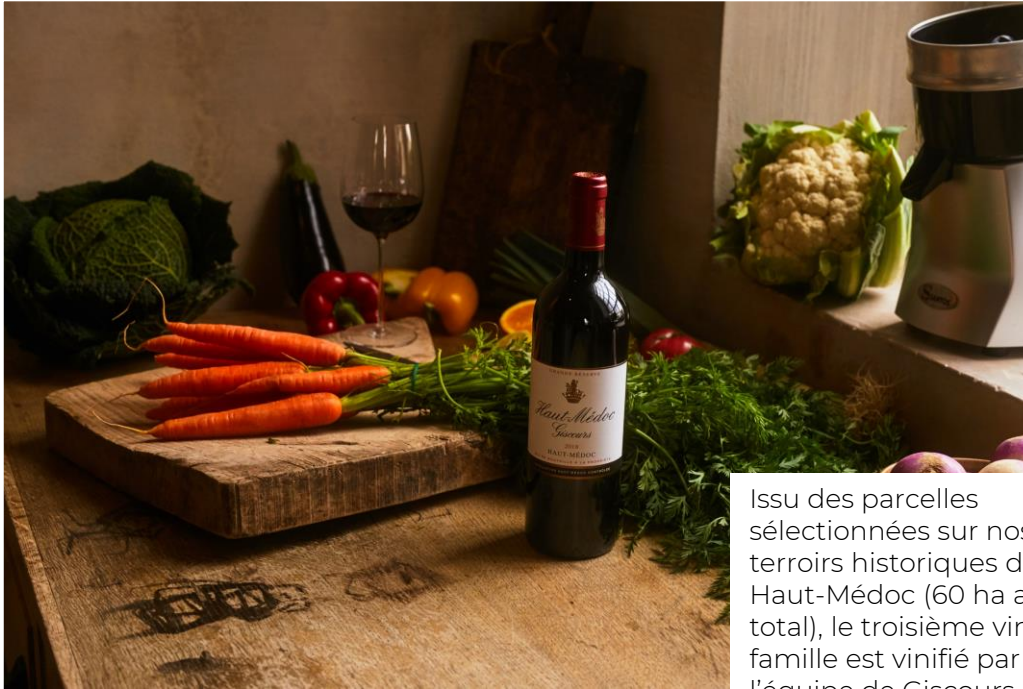
Le Châ

L'Orangerie

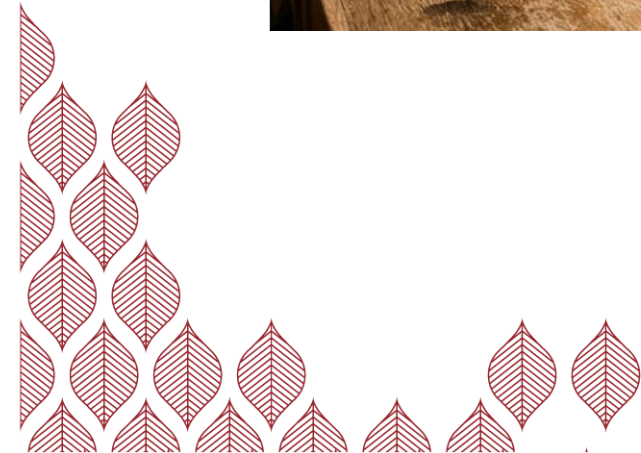
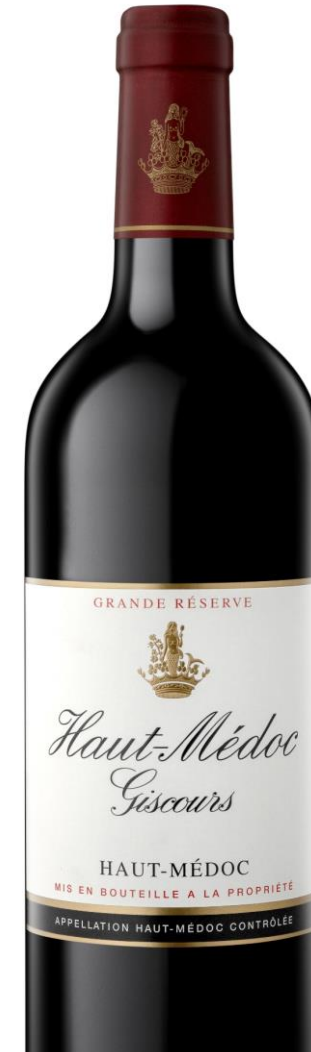
Le Barbecue d'

La Ferme Suz

## Toute l'identité de Giscours dans ce Haut-Médoc.

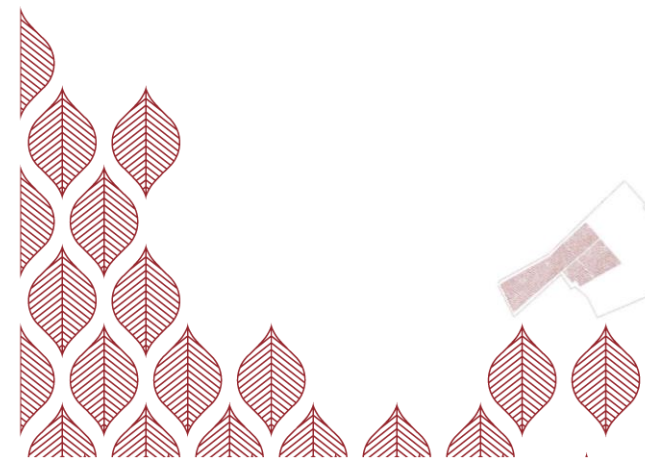
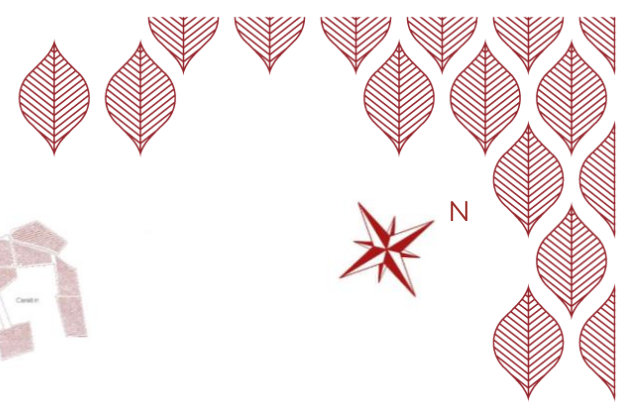


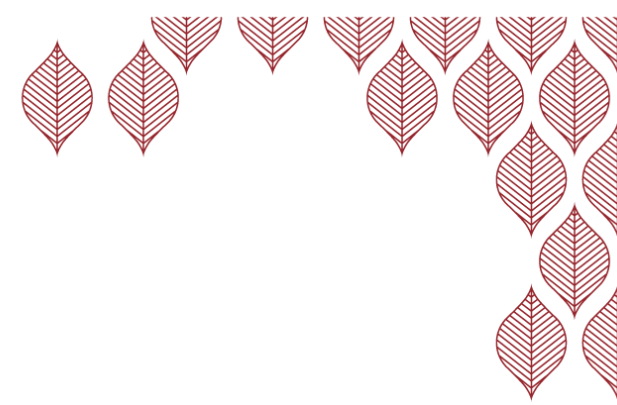
Issu des parcelles sélectionnées sur nos terroirs historiques de Haut-Médoc (60 ha au total), le troisième vin de la famille est vinifié par l'équipe de Giscours, depuis sa création en 1992, avec la même rigueur et la même philosophie que celles qui guident l'élaboration de notre Grand Vin. Équilibre et finesse sont pareillement recherchés. Le terroir de graves fines, confère au vin une grande délicatesse.





Ces vignes en appellation Haut-Médoc ont toujours appartenu à Giscours et sont cultivées avec soin par nos équipes.





*Haut-Médoc*  
*Giscours*

2018

PRESIDENT  
DIRECTEUR GENERAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Didier Forêt

MILLESIME

2018

SOL

Graves fines

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha en production

ASSEMBLAGE

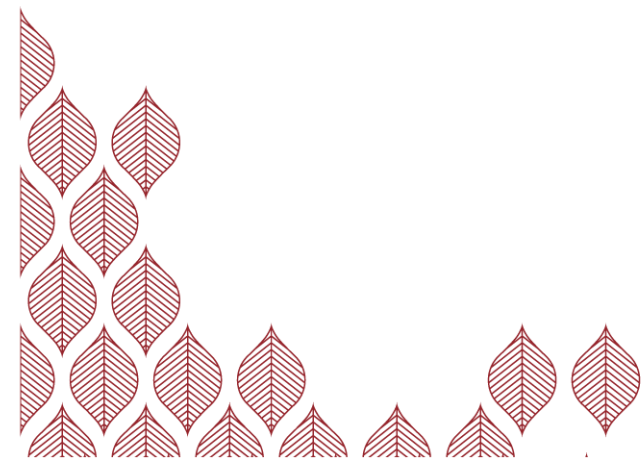
55 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot

VINIFICATION

Tris manuel et optique  
Cuves béton et inox  
Macération 30 jours à 26° C  
Élevage 12 mois en barriques

MISE EN BOUTEILLE

Mars 2020





## Côté dégustation...

Ce vin offre au nez un bouquet riche de fruits noirs : mûre, cassis, et de fruits rouges frais, comme la framboise.

Cet aspect gourmand est relevé par une touche épicée. La bouche est ample, dense et soutenue par des tannins de velours, qui lui donnent du caractère et portent le vin en longueur.

Nul besoin de réfléchir sur son passé ou son devenir. Il est là, bien vivant, au rendez-vous du plaisir.

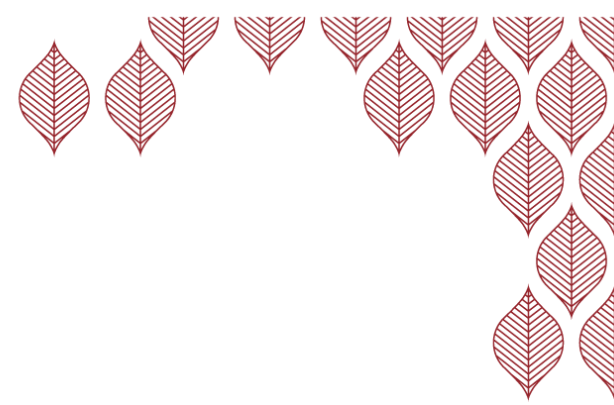


### Note

James Suckling

92

« A deep, layered Haut-Médoc with blackcurrant, mineral, sweet tobacco and bark. It's full-bodied and tight, but shows reserve and balance. Savory. Supple. Best after 2022, but already a beauty. »



Contact

CHÂTEAU GISCOURS

[giscours@chateau-giscours.fr](mailto:giscours@chateau-giscours.fr)

10 Route de Giscours ♦ 33460 Labarde - Margaux

Tél: 05 57 97 09 09  
[chateau-giscours.fr](http://chateau-giscours.fr)

