



Le Haut-Médoc de Giscours – Haut-Médoc

L'équipe :

Président : Eric Albada Jelgersma

Directeur Général : Alexander van Beek

Directeur Technique : Didier Forêt

Oenologue Conseil : Denis Dubourdieu

Le vignoble :

Sol : Graves et alluvions argilo-sableux

Surface en production : 45 ha

Encépagement : 50 % Cabernet
Sauvignon - 50 % Merlot

Age des vignes : 18 à 25 ans

Densité : 8 330 pieds/hectare

Conduite de la vigne : éclaircissage
traditionnel, effeuillage manuel

Taille : Guyot double

Vendanges : Mécaniques avec tri sélectif

Production moyenne : 45 hL/ha

La vinification :

Cuves : Inox

Maîtrise des températures : Thermorégulation

Remontage : varie en fonction des lots

Température de fermentation : 26 à 28°C

Temps de cuvaison : 16 à 24 jours

Pressurage : pneumatique horizontal et mécanique vertical

Teneur moy. en alcool : de 13 % à 13,5 % alc./vol.

Sélection : parcellaire

L'élevage :

Type de barrique : 100 % barriques de chêne français (grain
fin et chauffe moyenne)

Age des barriques : 20 % barriques neuves , 80% barriques
d'un à deux vins.

Durée de l'élevage : 12 mois

Soutirage : Tous les 3 mois à la bougie

Collage : Albumine d'oeuf

