



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL / GENERAL MANAGER
DIRECTEUR TECHNIQUE / WINEMAKING MANAGER
ŒNOLOGUE CONSEIL / CONSULTING ŒNOLOGIST

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Valérie Lavigne – Axel Marchal

MILLESIME / VINTAGE

2017

SOL

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glacière

SOIL

Garonnais gravel and glaciated sand

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

AREA UNDER WINE

95 ha of vines

ENCEPAGEMENT

60 % Cabernet Sauvignon - 32 % Merlot

GRAPE VARIETIES

5 % Cabernet Franc - 3 % Petit Verdot

ASSEMBLAGE

71 % Cabernet Sauvignon - 24 % Merlot - 5 % Petit Verdot

BLENDING

AGE DES VIGNES

4 à 10 ans : 15 % 10 à 25 ans : 50 % / + 25 ans : 33 %

AVERAGE AGE OF THE VINES

4 to 10 years: 15% 10 to 25 years : 50% / +25 years : 33%

VENDANGES

Manuelles

HARVESTING

Hand picked

VINIFICATION

Cuves béton et inox

Maîtrise des températures thermorégulation

Vats stainless steel and concrete

Temperature control thermoregulation

ELEVAGE

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

Age des barriques 50 % bois neuf

Durée de l'élevage 12 - 15 mois

100% in barrel of French oak

Age of barrels 50% new every year

Length of ageing in barrel 12 - 15 months

TYPE OF AGEING

SOUTRAGE

Tous les 3 mois à la bougie

RACKING

Every 3 months with candle

COLLAGE

Abumine d'oeuf

FINING

Albumin of egg

MISE EN BOUTEILLE - BOTTLING

N° DE LOT
