

# Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2021

PRÉSIDENT  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
RÉGISSEUR GÉNÉRAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
ŒNOLOGUE CONSEIL

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Jérôme Poisson  
Didier Forêt  
Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

65 % Cabernet Sauvignon - 32 % Merlot - 3% Petit Verdot

VENDANGES

Du 27 septembre au 13 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Barrisques de chêne français  
50% bois neuf  
17 mois d'élevage en barrique

450ème millésime de la propriété, Château Giscours 2021 possède une identité qui rappelle déjà certains grands millésimes de Giscours. Équilibré, tendu et structuré, il est porté par ses Cabernets Sauvignons qui sont au cœur de notre identité.

Cette année 2021 fut marquée par des vendanges particulières où il a fallu patienter, faire des choix précis et attendre que chaque pied de vigne sur nos différents terroirs soit prêt à être cueilli à son rythme. La récolte des Cabernets Sauvignons a ainsi duré plus d'un mois, entrecoupée de pauses de plusieurs jours, afin de cueillir les baies au plus juste moment, pour en tirer la plus belle expression.

Cette précision se retrouve dans ce Château Giscours : un vin lumineux, qui possède tout l'éclat aromatique et la finesse des tannins que nous recherchons à Giscours. Une jolie trame, équilibrée, portée par une certaine brillance et une grande fraîcheur liée à l'année.

Parfaite expression du millésime, Château Giscours 2021 révèle la prise de risque et la minutie nécessaires de la part d'équipes en profonde harmonie avec notre terroir. C'est un vin dont nous sommes fiers



# Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## 2021 Vintage

PRESIDENT  
GENERAL MANAGER  
ESTATE MANAGER  
TECHNICAL MANAGER  
CONSULTANT

Albada Jelgersma family  
Alexander van Beek  
Jérôme Poisson  
Didier Forêt  
Thomas Duclos

SOIL

Deep garonnais gravel

SURFACE

95 ha

BLEND

65 % Cabernet Sauvignon - 32 % Merlot - 3% Petit Verdot

HARVEST DATES

From September 27<sup>th</sup> to October 13<sup>th</sup>

WINEMAKING

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

AGEING IN BARRELS

French barrels  
50% new oak  
17 months of ageing in barrels



450th vintage of the wine estate, Château Giscours 2021 has an identity that is already reminiscent of some of the great Giscours vintages. It is perfectly balanced, crunchy, and well-structured, influenced by the Cabernet Sauvignon that is at the heart of our identity.

2021 was marked by a memorable harvest, in which we had to be patient, make precise choices and wait for each vine plant, each plot and each terroir to be ready to surrender its berries. The harvesting of the Cabernet Sauvignon grapes lasted more than a month, sometimes with intervals of several days, inviting the grapes to achieve their best expression.

That precision shines through in this Château Giscours: a luminous wine, with the aromatic brilliance and fine tannins we look for at Giscours. A lovely, balanced structure, with a great freshness.

Château Giscours 2021 is the perfect expression of the vintage. It reveals the risk-taking and meticulous work required of our teams, in deep harmony with our terroir. It is a wine we are proud of.