

# HAUT-MÉDOC GISCOURS

## Millésime 2019

PRÉSIDENT  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Didier Forêt

SOL

Graves fines

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha en production

ASSEMBLAGE

61 % Cabernet Sauvignon  
39 % Merlot

VENDANGES

Du 16 septembre au 11 octobre

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

12 mois d'élevage en barrique



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

Le millésime 2019 présente de belles notes fruitées de mûre, cassis et de framboise. C'est un vin qui offre gourmandise, rondeur avec des arômes épicés en bouche.

Haut-Médoc Giscours 2019 possède le caractère emblématique des vins de Giscours : structure, éclat aromatique et finesse des tannins.



# HAUT-MÉDOC GISCOURS



## 2019 Vintage

PRESIDENT  
GENERAL MANAGER  
TECHNICAL MANAGER

Albada Jelgersma Family  
Alexander van Beek  
Didier Forêt

SOIL

Fine garonnaise gravel

SURFACE

60 ha of vines

BLEND

61 % Cabernet Sauvignon  
39 % Merlot

HARVEST DATES

From September 16<sup>th</sup> to October 11<sup>th</sup>

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.

The 2019 vintage has beautiful fruity notes of blackberry, black currant and raspberry. In the mouth, a perfect marriage of sweet spices and round tannins makes this wine a great expression of our Haut-Médoc terroir.

Haut-Médoc Giscours 2019 has the emblematic character of Giscours wines: structure, aromatic brilliance and fine tannins.

