

# Haut-Médoc Giscours

## Millésime 2021

PRÉSIDENT  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
RÉGISSEUR GÉNÉRAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Jérôme Poisson  
Didier Forêt

SOL

Graves fines

SURFACE EN PRODUCTION

60 ha en production

ASSEMBLAGE

61 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot

VENDANGES

Du 27 septembre au 13 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

12 mois d'élevage en barrique



Notre Haut-Médoc Giscours est élaboré sur la propriété depuis plus de trente ans, à partir des vignes situées sur notre terroir historique de Haut-Médoc.

Comme l'ensemble des vins élaborés et signés par Giscours, il a bénéficié de tout le soin et le savoir-faire de nos équipes techniques durant l'année et exprime lui aussi, à sa manière, les caractéristiques de ce millésime 2021.

Ce Haut-Médoc Giscours 2021 est un vin gourmand et convivial, à l'image de Giscours.

# Haut-Médoc Giscours

## 2021 Vintage

PRESIDENT  
GENERAL MANAGER  
ESTATE MANAGER  
TECHNICAL MANAGER

Albada Jelgersma family  
Alexander van Beek  
Jérôme Poisson  
Didier Forêt

SOIL

Fine garonnaise gravel

SURFACE

60 ha of vines

BLEND

61 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot

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 30 days at 26° C

AGEING IN BARRELS

12 months of ageing in barrels



Our Haut-Médoc Giscours has been made on the property for over thirty years, from vines located in our historic Haut-Médoc terroir.

Like all the wines produced by Giscours, it has benefited from the care and expertise of our technical teams throughout the year and, in its own way, also expresses the characteristics of the 2021 vintage.

This Haut-Médoc Giscours 2021 is a delightful and festive wine, the perfect image of Giscours.