

Le Haut-Médoc de Giscours



PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL / GENERAL MANAGER
DIRECTEUR TECHNIQUE / WINEMAKING MANAGER
CENOLOGUE CONSEIL / CONSULTING CENOLOGIST

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Denis Dubourdieu

MILLESIME / VINTAGE

2014

SOL
SOIL

Graves et alluvions argilo-sableux
Gravels , sand and clay alluvium

SURFACE EN PRODUCTION
AREA UNDER WINE

Sélection sur 40 Ha de vignes
40 ha of vines

ENCEPAGEMENT
GRAPE VARIETIES

50 % Cabernet Sauvignon - 50 % Merlot

ASSEMBLAGE
BLENDING

55 % Cabernet Sauvignon – 45% Merlot

AGE DES VIGNES
AVERAGE AGE OF THE VINES

15 ans
15 years-old

VENDANGES
HARVESTING

Manuelles
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)
Durée de l'élevage 12 mois
100% in barrel of French oak
Length of ageing in barrel 12 months

TYPE OF AGEING

SOUTIRAGE
RACKING

Tous les 3 mois à la bougie
Every 3 months with candle

COLLAGE
FINING

Abumine d'oeuf
Albumin of egg

