

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2017

PRESIDENT Eric Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL Alexander van Beek
DIRECTEUR TECHNIQUE Didier Forêt
CONSULTANTS Valérie Lavigne – Axel Marchal

SOL Graves garonnaises profondes

SURFACE EN PRODUCTION 95 ha en production

ASSEMBLAGE 71 % Cabernet Sauvignon
24 % Merlot
5 % petit Verdot

VENDANGES Du 15 septembre au 5 octobre

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

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



Château Giscours 2017 est vin précis, d'une grande finesse, reflet du savoir-faire de nos vignerons et vigneronnes.

L'année 2017, marquée par un épisode de gel, restera dans les mémoires. Cependant, seuls les terroirs de basse altitude furent touchés, laissant intacts les grands terroirs. Ces derniers ont bénéficié d'une belle période de croissance : une floraison parfaite, suivie d'un été ensoleillé avec des restrictions hydriques modérées, qui ont donné une belle concentration au raisin. La saison des vendanges, fraîche et douce, a permis une pleine maturation des tannins et une plénitude des arômes. Au chai, l'hétérogénéité créée par le gel nous a poussés à être le plus rigoureux possible dans nos sélections, dans la recherche, sans compromis, de la plus grande qualité. Ce millésime est une belle réussite, il est le résultat des soins et du travail minutieux apporté par notre équipe technique durant l'année.

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2017 Vintage

PRESIDENT	Albada Jelgersma Family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANTS	Valérie Lavigne – Axel Marchal
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	71 % Cabernet Sauvignon 24 % Merlot 5 % petit Verdot
HARVEST DATES	From September 15 th to October 5 th
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



Château Giscours 2017 is a precise wine, full of finesse and that reflects the savoir-faire of our team. The frost episode of 2017 will remain in the memories of each winemaker. However, the frost only hit the lower altitude terroirs, while all the great terroirs have been untouched. Those ones benefited from a great growing season: a perfect blooming followed by a sunny summer with moderate water restrictions that gave a nice concentration to the grapes. The harvest season, fresh and mild, created the perfect conditions for an accomplished ripening of tannins and a nice plenitude of the aromas. On the cellar, the heterogeneity created by the frost pushed us to be as rigorous as possible in our selections, to reach the highest quality without any compromise. 2017 vintage is a beautiful wine, the perfect illustration of the meticulous work of our technical team all along this challenging year.