

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2020

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

56 % Cabernet Sauvignon - 44 % Merlot

VENDANGES

Du 8 septembre au 2 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



Pour ce millésime 2020, notre volonté a été de poursuivre dans la même lignée que 2019, en préservant la typicité de Château Giscours. Pour cela, notre objectif est de travailler sur deux notions qui nous tiennent à cœur : l'éclat aromatique et la finesse des tannins.

L'équipe technique de Giscours a veillé à apporter une attention sur-mesure à chaque plante. Nos vignerons et vigneronnes possèdent une connaissance fine du terroir et des rangs dont ils ont la charge, et tous considèrent ces arpent de vigne comme des micro-jardins.

2020 est un millésime dont nous sommes fiers. La connaissance pointue du terroir et les prises de risques menées par notre équipe ont conduit à l'élaboration d'un vin voluptueux. Gourmand, avec une grande personnalité. Il possède toute la puissance et le charnu de Château Giscours, et évoque une texture de Taffetas, aux tannins soyeux.

C'est un millésime qui reflète toute la minutie et l'audace qui ont guidé notre équipe durant cette année atypique.