

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Margaux

Millésime 2025

Imperturbable

Le millésime 2025 s'inscrit dans la lignée des grandes réussites de Giscours. Il révèle avec précision la force d'un terroir d'exception, la cohérence de choix agronomiques et œnologiques engagés depuis près d'une décennie, et la maîtrise d'une équipe rompue aux équilibres les plus exigeants.

Profondément bordelais dans son expression, Château Giscours 2025 livre une justesse d'expression et une élégance naturelle.

Le grain tannique, d'une précision remarquable, se déploie avec une finesse quasi tactile, structurant la matière avec autorité et retenue. L'expression aromatique, profonde et lumineuse, s'oriente vers des nuances de fruits bleus révélant une maturité parfaitement maîtrisée. La tension saline, portée par une acidité d'une grande pureté, allonge la bouche et inscrit le vin dans la durée.

2025 porte la stature d'un grand millésime de Château Giscours : **Précis. Vibrant. Imperturbable.**

2025 marque également **trente années** de la famille Albada Jelgersma à la tête de Giscours : une vision inscrite dans le temps long et une exigence qui fondent la singularité de la propriété.



PRÉSIDENT

Famille Albada Jelgersma

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Alexander van Beek

RÉGISSEUR GÉNÉRAL

Jérôme Poisson

DIRECTEUR TECHNIQUE

Didier Foret

ŒNOLOGUE CONSEIL

Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

ASSEMBLAGE

64 % Cabernet Sauvignon
31 % Merlot
5 % Cabernet Franc

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha

VENDANGES

Du 3 septembre au
25 septembre 2025

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

