

# Haut-Médoc Giscours

## Millésime 2022

Président  
Directeur général  
Régisseur général  
Directeur technique  
(Enologue Conseil)

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Jérôme Poisson  
Didier Forêt  
Thomas Duclos

Sol

Graves fines

Surface en production

60 ha en production

Assemblage

55 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot  
6% Cabernet Franc

Vendanges

Du 1<sup>er</sup> septembre au 29 septembre

Vinification

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

Élevage

12 mois d'élevage en barrique



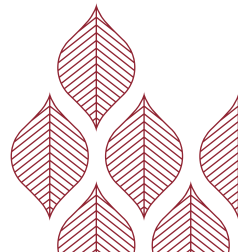
*Depuis plus de 30 ans, les équipes de Giscours élaborent ce vin provenant de nos parcelles historiques en appellation Haut-Médoc.*

*2022 est un millésime exceptionnel qui a fait briller toutes les facettes de la personnalité des vignes de Haut-Médoc.*

*Pour la première fois, des Cabernets francs entrent dans l'assemblage et y apportent leur relief épicé.*

*Le millésime 2022 présente un nez opulent de fruits noirs. La bouche est éclatante de fraîcheur et de gourmandise.*

*Haut-Médoc Giscours 2022 possède le caractère emblématique des vins de Giscours : structure, éclat aromatique et finesse des tannins.*



# Haut-Médoc Giscours

## 2022 Vintage

President  
General Manager  
Estate Manager  
Technical Manager  
Consultant

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Jérôme Poisson  
Didier Forêt  
Thomas Duclos

Soil

Fine gravel

Surface

60 ha of vines

Blend

55 % Cabernet Sauvignon - 39 % Merlot  
6% Cabernet Franc

Harvest dates

From September 1<sup>st</sup> to September 29<sup>th</sup>

Winemaking

Optical and manual sorting  
Concrete and stainless-steel tanks  
Maceration 30 days at 28°C

Ageing  
in barrels

12 months of ageing in barrels



*Our team has been making Haut-Médoc Giscours from our historical plots in the Haut-Médoc appellation for the past 30 years.*

*2022 is an exceptional vintage that has brought out all the facets of the personality of the Haut-Médoc vines.*

*For the first time, Cabernet Franc is included in the blend and brings spicy notes.*

*The 2022 vintage has an opulent nose of black fruits. The mouth is full of freshness and gourmandise.*

*Haut-Médoc Giscours 2022 has the emblematic character of Giscours' wines: structure, aromatic brilliance, and fine tannins.*