

# Millésime 2023

*2023, millésime exigeant par nature, incarne la force et la résilience des terroirs de Giscours.*

En 2023, notre vignoble a fait preuve d'une adaptabilité remarquable, naviguant à travers les défis météorologiques de l'année avec stabilité et assurance.

Château Giscours 2023 est un vin remarquable, magnifiquement équilibré. Il se distingue par une belle combinaison de fruits noirs mûrs, un volume et une énergie exceptionnels ainsi qu'une grande plénitude des tannins.

Cette quête permanente de précision à la vigne et dans les chais permet à Giscours de transcender l'exigence de millésimes tels que 2023 et de conserver son exceptionnelle identité année après année.

**Le Cabernet Sauvignon est une fois de plus le cépage incontestable de ce millésime** offrant une magnifique longueur en bouche et une finale saline typiquement Giscours.



**PRÉSIDENT**  
Famille Albada Jelgersma

**DIRECTEUR GÉNÉRAL**  
Alexander van Beek

**RÉGISSEUR GÉNÉRAL**  
Jérôme Poisson

**DIRECTEUR TECHNIQUE**  
Didier Forêt

**CENOLOGUE CONSEIL**  
Thomas Duclos

**SOL**  
Graves d'origine  
garonnaise profondes

**ASSEMBLAGE**  
71 % Cabernet Sauvignon  
23 % Merlot  
6 % Cabernet Franc

**SURFACE EN PRODUCTION**  
95 ha

**VENDANGES**  
Du 5 septembre au  
6 octobre 2023

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

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