



Château Giscours

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit een mix van kalk, klei en voornamelijk kiezels.

VINIFICATIE: De druiven worden handgeplukt en apart gefiniveerd op betonnen en RVS-tanks. De wijn rijpt na het blenden 12-15 maanden op kleine Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

GEUR & SMAAK: Aroma's van donker fruit als zwarte bes en kersen, bijgestaan door aardse tonen en aroma's van zoethout en vers gemalen koffie. De tannines zijn verfijnd en verweven en vol kracht. De wijn is elegant en verfijnd en kent een prachtig lange afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Voortreffelijk bij gebraden rund- of lamsvlees.

WEETJE: Naast Giscours is de familie Albada Jelgersma ook in het bezit van Château du Tertre, een Cinquièmes cru.



De geschiedenis van château Giscours begint vanaf het moment dat Pierre de Lhomme, een rijke koopman uit Bordeaux, op een prachtige plek aan de Garonne een bestaand herenhuis aankoopt en verbouwt tot een groot landgoed. Hij plantte de eerste wijnstokken in 1552. Nu bijna 5 eeuwen later is het château een van de beroemdste wijnproducenten binnen de appellation Margaux. Een uitzonderlijk terroir, gedomineerd door wijngaarden gelegen op drie prachtige grindheuvels, levert sinds lange tijd echte klassieke bordeaux-wijnen op. In 1995 werd het domein overgenomen door de Nederlandse zakenman Eric Albada Jelgersma. Met name vanaf die tijd is een verdere kwaliteitsslag gemaakt en hebben ze traditie en expertise weten te combineren met de nieuwste technologie. Na het overlijden van Jelgersma in 2018 bleef het domein in handen van de familie. De dagelijkse leiding ligt bij een andere Nederlander: Alexander van Beek.