

La Sirène de Giscours

MARGAUX

Millésime 2021

PRÉSIDENT
DIRECTEUR GÉNÉRAL
RÉGISSEUR GÉNÉRAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

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

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot -
15% Cabernet Franc

VENDANGES

Du 27 septembre au 11 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Barriques de chêne français
30% bois neuf
12 mois d'élevage en barrique



La Sirène de Giscours 2021 montre une grande personnalité : des arômes fruités, beaucoup de fraîcheur et des notes légèrement épicées en bouche.

Pour obtenir cette élégance et ce niveau de précision, nos équipes techniques ont travaillé sans rien négliger.

Les parcelles ont été soignées et conduites avec le plus haut degré d'exigence sur un grand terroir de Giscours et avec certaines de nos plus anciennes vignes.

Comme pour notre grand vin, les lots ont été soigneusement sélectionnés et les Cabernets Francs ont trouvé leur parfaite place dans un assemblage spécifique, conçu et affiné pour obtenir cette précision et ce caractère si affirmé.



La Sirène de Giscours

MARGAUX

2021 Vintage

PRESIDENT	Albada Jelgersma family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
ESTATE MANAGER	Jérôme Poisson
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Thomas Duclos
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	60% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot - 15% Cabernet Franc
HARVEST DATES	From September 27th to October 11 th
WINEMAKING	Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C
AGEING IN BARRELS	French barrels 30% new oak 12 months of ageing in barrels



La Sirène de Giscours 2021 shows great personality : fruity aromas, a lovely freshness and slightly spicy notes on the palate.

To achieve this level of elegance and aromatic precision, our technical teams worked tirelessly.

The parcels, which include some of our oldest vines, were carefully tended and managed to the highest standards.

As with our finest wine, the grapes were carefully selected and the Cabernet Franc found its perfect place in an optimal blend, designed and refined to obtain the precision and character we find so endearing.