

La Sirène de Giscours

MARGAUX



PRÉSIDENT Famille Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL Alexander van Beek
REGISSEUR GENERAL Lorenzo Pasquini
DIRECTEUR TECHNIQUE Didier Forêt
CONSULTANT Thomas Duclos

MILLESIME 2019

SOL Graves garonnaises profondes
SURFACE EN PRODUCTION 95 ha
ASSEMBLAGE 70 % Cabernet Sauvignon
12 % Merlot
9 % Cabernet Franc
9% Petit Verdot
DATES DE RECOLTE Du 11 septembre au 12 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 barriques

Second vin du Grand Cru Classé Château Giscours, La Sirène de Giscours reste fidèle à l'esprit du Grand Vin dont elle partage le terroir.

La viticulture et la vinification sont réalisées avec le même niveau d'exigence tout en offrant un caractère plus fruité et abordable dans sa jeunesse.

La Sirène de Giscours 2019 exprime pleinement le style de la propriété montrant en même temps profondeur et gourmandise.

Caractérisé par une couleur intense, un fruit croquant, une bouche dense et douce à la fois, c'est un réel vin de plaisir.

La Sirène de Giscours

MARGAUX



PRESIDENT	Albada Jelgersma Family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
REGISSEUR GENERAL	Lorenzo Pasquini
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Thomas Duclos
VINTAGE	2019
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	70 % Cabernet Sauvignon 12 % Merlot 9 % Cabernet Franc 9% Petit Verdot
HARVEST DATES	From September 11th to October 12th
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

Second wine of the Classified Growth Château Giscours, La Sirène de Giscours follows the same spirit as the Grand Vin with whom it shares the terroir.

Viticulture and winemaking are done with the same level of precision, nevertheless La Sirène de Giscours is focused on a more approachable, fruity and seductive style.

La Sirène de Giscours 2019 is perfectly in line with the style of the property while showing at the same time depth and richness.

A real "Vin de Plaisir" characterized by a deep color, a juicy fruit, a dense and round palate.