



La Sirène de Giscours

MARGAUX



PRESIDENT
REGISSEUR GENERAL
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

MILLESIME

SOL
SURFACE EN PRODUCTION
ASSEMBLAGE
VENDANGES
VINIFICATION
ELEVAGE

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Lorenzo Pasquini
Didier Forêt

2018

Graves garonnaises profondes
95 ha
66 % Cabernet Sauvignon
21 % Cabernet Franc
13 % Merlot
Du 12 septembre au 12 octobre
Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Maceration 30 jours à 28 degrés
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 gourmand, fruité et séduisant.

La Sirène de Giscours 2018 s'inscrit parfaitement dans ce style recherché et pourra être dégustée dans sa jeunesse ou après quelques années.

Caractérisée 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
REGISSEUR GENERAL
GENERAL MANAGER
WINEMAKING MANAGER

Albada Jelgersma Family
Alexander van Beek
Lorenzo Pasquini
Didier Forêt

VINTAGE

2018

SOIL

Deep garonnais gravels

AREA UNDER VINES

95 ha

BLEND

66 % Cabernet Sauvignon
21 % Cabernet Franc
13 % Merlot

HARVEST DATES

From September 12th to October 12th

WINEMAKING

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

AGEING

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, fruitier and seductive style.

La Sirène de Giscours 2018 shows perfectly this pursuit of style and will be enjoyable both in its youth and after some years in bottle.

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