

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.