

# Millésime 2023

*2023, millésime exigeant par nature, incarne la force et la résilience des terroirs de Giscours.*

Notre vignoble s'est, une fois de plus, distingué par sa capacité à surmonter les challenges du millésime. Les vendanges ont démarré le 5 septembre. Cette cueillette pied par pied, en fonction de l'âge du cep au sein de chaque parcelle, a été capitale afin de ramasser chaque grappe à sa plus belle maturité.

Dans les chais, la macération douce, sans aération, de nos raisins, a permis de conserver leur éclat aromatique et d'extraire des tannins doux et précis à la fois.

La Sirène de Giscours 2023 se dévoile avec une intensité captivante, portée par un fruité mûr et une grande fraîcheur. La prédominance du Cabernet Sauvignon dans l'assemblage lui confère une structure précise et énergique, s'achevant par une finale saline distinctive et emblématique de la propriété.

**La Sirène de Giscours 2023 est l'incarnation de l'élégance.**



#### PRÉSIDENT

Famille Albada Jelgersma

#### DIRECTEUR GÉNÉRAL

Alexander van Beek

#### RÉGISSEUR GÉNÉRAL

Jérôme Poisson

#### DIRECTEUR TECHNIQUE

Didier Forêt

#### CENOLOGUE CONSEIL

Thomas Duclos

#### SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

#### ASSEMBLAGE

64 % Cabernet Sauvignon  
24 % Merlot  
12 % Petit Verdot

#### SURFACE EN PRODUCTION

95 ha

#### VENDANGES

Du 5 septembre au  
6 octobre 2023

#### VINIFICATION

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

#### ÉLEVAGE

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