

Millésime 2024

L'Audace signée Giscours

2024 est l'expression de l'ADN unique de Giscours, fruit de l'harmonie entre des terroirs de graves remarquables, un écosystème spectaculaire, un savoir-faire précis et un engagement humain sans faille.

Élégante et racée, La Sirène de Giscours 2024 révèle un fruit mûr et éclatant, relevé de notes épicées savoureuses. Sa bouche moelleuse allie **précision et énergie**, portée par une fraîcheur vibrante qui souligne le soyeux de sa structure.

La finale saline, emblématique de Giscours, prolonge l'intensité du vin et le plaisir de dégustation.

La Sirène de Giscours 2024 affirme, une fois de plus, **son caractère audacieux et sa place unique au sein de la famille Giscours**.



PRÉSIDENT
Famille Albada Jelgersma

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Alexander van Beek

RÉGISSEUR GÉNÉRAL
Jérôme Poisson

DIRECTEUR TECHNIQUE
Didier Forêt

CÉNOLOGUE CONSEIL
Thomas Duclos

SOL
Graves d'origine
garonnaise profondes

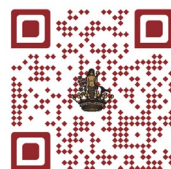
ASSEMBLAGE
52 % Cabernet Sauvignon
48 % Merlot

SURFACE EN PRODUCTION
95 ha

VENDANGES
Du 19 septembre au
11 octobre 2024

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 barriques



Vintage 2024

The bold expression of Giscours

2024 is the ultimate expression of Giscours' DNA, shaped by the harmony between its remarkable gravel terroirs, a thriving ecosystem, expert craftsmanship, and an unwavering human commitment.

Elegant and distinctive, La Sirène de Giscours 2024 unveils ripe, radiant fruit, enhanced by delicate spice notes. Its supple, velvety palate achieves **a perfect balance between precision and energy**, lifted by a vibrant freshness that accentuates the silkiness of its structure.

The saline finish, a Giscours signature, prolongs the wine's intensity and extends the pleasure of the tasting experience.

Once again, **La Sirène de Giscours 2024 asserts its bold character and unique standing within the Giscours family.**



PRESIDENT

Albada Jelgersma family

GENERAL MANAGER

Alexander van Beek

ESTATE MANAGER

Jérôme Poisson

TECHNICAL MANAGER

Didier Forêt

CONSULTANT

Thomas Duclos

SOIL

Deep garonnais gravel

BLEND

52 % Cabernet Sauvignon
48 % Merlot

SURFACE

95 ha

HARVEST DATES

From September 19th to
October 11th 2024

WINEMAKING

Optical and manual sorting
Concrete and stainless steel tanks
Maceration 35 days at 28°C

AGEING

French barrels
30% new oak
12 months of ageing in barrels

