

# La Sirène de Giscours

MARGAUX

## Millésime 2010

PRESIDENT  
DIRECTEUR GENERAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
CENOLOGUE CONSEIL

Eric Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Didier Forêt  
Denis Dubourdieu

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

72% Cabernet Sauvignon - 14% Cabernet Franc -  
14% Merlot

VENDANGES

Du 27 septembre au 14 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Barriques de chêne français  
50% bois neuf  
15 mois d'élevage en barrique



2010 est un très grand millésime. Tout comme notre Grand Vin Château Giscours, la Sirène de Giscours 2010 possède une belle personnalité.

On retrouve dans cette Sirène, toute la fraîcheur, la puissance des vins de Giscours. C'est un vin éclatant, soyeux, souple, qui présente des notes poivrées, réglissées mais aussi florales.

C'est un vin qui se déguste aujourd'hui mais vieillira encore pendant de belles années.



# La Sirène de Giscours

MARGAUX

## 2010 Vintage

PRESIDENT	Eric Albada Jelgersma
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Denis Dubourdieu
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	72% Cabernet Sauvignon - 14% Cabernet Franc - 14% Merlot
HARVEST DATES	From september 27 <sup>th</sup> to october 14 <sup>th</sup>
WINEMAKING	Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C
AGEING IN BARRELS	French barrels 50% new oak 15 months of ageing in barrels



2010 is a magnificent vintage. Just like our Great Wine Château Giscours, la Sirène de Giscours 2010 has a great personality.

This wine shows freshness and structure. It is a vibrant wine, with a silky texture. La Sirène de Giscours 2010 has spicy and floral notes. This wine is perfect to enjoy today or for ageing.

