

# La Sirène de Giscours

MARGAUX

## Millésime 2011

PRESIDENT  
DIRECTEUR GENERAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
ŒNOLOGUE 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

55% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot –  
5% Cabernet Franc

VENDANGES

Du 8 septembre au 1<sup>er</sup> 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



2011 fut une année précoce : un printemps chaud avec peu de précipitations, suivi d'un été très ensoleillé et sec. La période végétative fut donc précoce, mais les averses de fin d'été ont permis aux raisins de terminer leur maturation dans des conditions idéales.

La Sirène de Giscours 2011 est un vin tout en élégance, aérien et d'une grande finesse.



# La Sirène de Giscours

MARGAUX

## 2011 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	55% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot – 5% Cabernet Franc
HARVEST DATES	From september 8 <sup>th</sup> to october 1 <sup>st</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



2011 started with a warm spring with low precipitations, followed by a warm and dry summer which led to an early vegetative period. Nevertheless, the grapes have continued their maturation process in great conditions, thanks to rainfalls at the end of the summer.

La Sirène de Giscours 2011 is a wine full of elegance and finesse.

