

La Sirène de Giscours

MARGAUX

Millésime 2012

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

70% Cabernet Sauvignon – 22% Merlot –
8% Cabernet Franc

VENDANGES

Du 27 septembre au 17 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



2012 a présenté des conditions climatiques relativement inédites dans le Médoc : un hiver froid et sec, puis un printemps chaud et humide suivi d'un été très ensoleillé avec de faibles précipitations.

La Sirène de Giscours 2012 est un vin qui présente un caractère margalais. Soyeux, rond, c'est un vin de plaisir que l'on peut boire aujourd'hui ou encore garder quelques années.



La Sirène de Giscours

MARGAUX

2012 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	70% Cabernet Sauvignon – 22% Merlot – 8% Cabernet Franc
HARVEST DATES	From september 27 th to october 17 th
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



2012 was a year with unusual climatic conditions in the Medoc : cold and dry winter, warm and humid spring followed by a sunny summer with low precipitations.

La Sirène de Giscours 2012 is a very *margalais* wine that offers a silky texture, it is smooth and very pleasant.