

La Sirène de Giscours

MARGAUX

Millésime 2013

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

55% Cabernet Sauvignon – 25% Merlot –
20% Cabernet Franc

VENDANGES

Du 30 septembre au 15 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



L'année 2013 fut complexe, avec une forte pluviométrie et températures relativement basses. Nos équipes techniques ont donc redoublé d'efforts tout au long de l'année pour préserver les récoltes et sélectionner les meilleurs fruits afin de garantir la qualité des vins.

Tout comme pour notre Grand Cru Classé Château Giscours 2013, cette Sirène de Giscours est le reflet d'un travail extrêmement méticuleux. La Sirène de Giscours 2013 est un vin aux tannins cristallins, offrant une grande finesse. C'est un vin aérien et délicat.



La Sirène de Giscours

MARGAUX

2013 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 – 25% Merlot – 20% Cabernet Franc
HARVEST DATES	From september 30 th to october 15 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



2013 has been a challenging year, due to high rainfall and relatively low temperatures. Because of these complicated climatic conditions, our teams have meticulously worked to preserve the harvest and selected the best grapes in order to ensure the quality of our wines.

Just like our Grand Cru Classé Château Giscours 2013, this Sirène de Giscours is the illustration of an extremely meticulous work.

The Sirène de Giscours 2013 is a wine with silky tannins, that offers great finesse and delicacy.

