

La Sirène de Giscours

MARGAUX

Millésime 2014

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

60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot –
10% Cabernet Franc

VENDANGES

Du 22 septembre au 16 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

2014 a été une belle année : un hiver doux et pluvieux et un été chaud, rythmé de précipitations. L'été indien à partir de septembre a permis aux raisins d'atteindre une maturité idéale.

La Sirène de Giscours 2014 est un vin dense, velouté, avec des notes de fruits noirs. Un vin gourmand et séduisant.



La Sirène de Giscours

MARGAUX

2014 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	60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Cabernet Franc
HARVEST DATES	From september 22 nd to october 16 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



2014 has been a beautiful year : mild winter and warm summer with regular rainfall. The indian summer, from beginning of september, brought a favorable climate for the maturity of the grapes.

La Sirène de Giscours 2014 is a voluptuous wine, structured with black fruits notes. It is a delicious wine and very seductive.

