

La Sirène de Giscours

MARGAUX

Millésime 2015

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
CENOLOGUE CONSEIL

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Valérie Lavigne – Axel Marchal

SOL

Graves garonnaises profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

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

VENDANGES

Du 15 septembre au 10 octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Macération 30 jours à 28° C

ELEVAGE

Barrisques de chêne français
30% bois neuf
12 mois d'élevage en barrique



Tout comme Château Giscours dont il partage le Terroir, notre second vin est pensé au vignoble dès le printemps et conçu au chai pour que soient révélées toute son identité et son élégance.

La Sirène de Giscours 2015 offre un nez riche en fruits : cerise noire, cerise et framboise. C'est un vin aux tannins soyeux et à la finale agréablement épicée.

Sans doute l'une des meilleures Sirènes de Giscours réalisées jusqu'à présent.



La Sirène de Giscours

MARGAUX

2015 Vintage

PRESIDENT
GENERAL MANAGER
TECHNICAL MANAGER
CONSULTANT

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Valérie Lavigne – Axel Marchal

SOIL

Deep garonnaise gravels

SURFACE

95 ha

BLEND

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

HARVEST

From September 15th to October 10th

VINIFICATION

Optical and manual sorting
Concrete and stainless-steel tanks
Maceration 30 jours at 28° C

AGEING IN BARRELS

French barrels
30 % new oak
12 months of ageing in barrels



Just like Château Giscours, with whom it shares the Terroir, our second wine is envisioned in the vineyard in the Spring by our technical team and crafted in the cellar to reveal its full identity and elegance.

La Sirène de Giscours 2015 offers a rich black cherry, raspberry, red fruit bouquet. It has silky tannins and a nice spicy finish.

Probably one of the best Sirènes de Giscours elaborated.

