

La Sirène de Giscours

MARGAUX

Millésime 2017

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

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

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

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

VENDANGES

Du 15 septembre au 5 octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Macération 35 jours à 28° C

ELEVAGE

Barriques de chêne français
50% bois neuf
17 mois d'élevage en barrique



D'une couleur éclatante, cette Sirène 2017 présente des notes florales et de cerise. Cet aspect fruité est relevé par une touche épicée en finale, avec des arômes de fruits noirs et tabac, apportés par les Cabernet Francs.

Un vin d'une grande finesse à la texture satinée qui saura se faire apprécier dès aujourd'hui et encore pendant quelques années.



La Sirène de Giscours

MARGAUX



2017 Vintage

PRESIDENT
GENERAL MANAGER
TECHNICAL MANAGER

Albada Jelgersma Family
Alexander van Beek
Didier Forêt

SOIL

Deep garonnais gravel

SURFACE

95 ha

BLEND

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

HARVEST DATES

From september 15th to october 5th

WINEMAKING

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

AGEING IN BARRELS

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



This Sirène de Giscours 2017 has a vibrant color and offers floral and red fruit notes. It shows spicy and tobacco notes on the finish, brought by the Cabernets Francs.

It is a very fine wine, with silky tannins.

