

# 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 15<sup>th</sup> to october 5<sup>th</sup>

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.

