

# La Sirène de Giscours

MARGAUX

## Millésime 2018

PRESIDENT  
DIRECTEUR GENERAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Didier Forêt

SOL

Graves garonnaises profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha

ASSEMBLAGE

66% Cabernet Sauvignon - 21% Cabernet Franc –  
13% Merlot

VENDANGES

Du 12 septembre au 12 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



La Sirène de Giscours 2018 s'inscrit parfaitement dans ce style recherché et pourra être dégustée dans sa jeunesse ou après quelques années.

Caractérisée par une couleur intense, un fruit croquant, une bouche dense et douce à la fois, c'est un réel vin de plaisir.



# *La Sirène de Giscours*

MARGAUX

## 2018 Vintage

PRESIDENT  
GENERAL MANAGER  
TECHNICAL MANAGER

Albada Jelgersma Family  
Alexander van Beek  
Didier Forêt

SOIL

Deep garonnais gravel

SURFACE

95 ha

BLEND

66% Cabernet Sauvignon - 21% Cabernet Franc –  
13% Merlot

HARVEST DATES

From september 12<sup>th</sup> to october 12<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



La Sirène de Giscours 2018 shows perfectly this pursuit of style and will be enjoyable both in its youth and after some years in bottle.

A real “Vin de Plaisir” characterized by a deep color, a juicy fruit, a dense and round palate.