

# La Sirène de Giscours

MARGAUX

## Millésime 2019

PRESIDENT  
DIRECTEUR GENERAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
ŒNOLOGUE CONSEIL

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Didier Forêt  
Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

70% Cabernet Sauvignon - 12% Merlot  
9% Cabernet Franc - 9% Petit Verdot

VENDANGES

Du 11 septembre au 12 octobre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

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



Second vin du Grand Cru Classé Château Giscours, La Sirène de Giscours reste fidèle à l'esprit du Grand Vin dont elle partage le terroir.

La viticulture et la vinification sont réalisées avec le même niveau d'exigence tout en offrant un caractère plus fruité et abordable dans sa jeunesse.

La Sirène de Giscours 2019 exprime pleinement le style de la propriété montrant en même temps profondeur et gourmandise.

Caractérisé 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

## 2019 Vintage

PRESIDENT	Albada Jelgersma Family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Thomas Duclos
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	70% Cabernet Sauvignon - 12% Merlot 9% Cabernet Franc - 9% Petit Verdot
HARVEST DATES	From september 11 <sup>th</sup> to october 12 <sup>th</sup>
WINEMAKING	Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C
AGEING IN BARRELS	French barrels 30% new oak 12 months of ageing in barrels



Second wine of the Classified Growth Château Giscours, La Sirène de Giscours follows the same spirit as the Grand Vin with whom it shares the terroir.

Viticulture and winemaking are done with the same level of precision, nevertheless La Sirène de Giscours is focused on a more approachable, fruity and seductive style.

La Sirène de Giscours 2019 is perfectly in line with the style of the property while showing at the same time depth and richness.

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