



PRODUKTINFORMATION
BESTÄLLNINGS- / RESTAURANGSORTIMENT



La Sirène de Giscours

2007

MARGAUX

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ

La Sirène de Giscours (andravin från Château Giscours)

Årgång	2007
Ursprungsland	Frankrike
Region	AOC Margaux
Producent	Château Giscours
Varunummer SB	71292
Pris SB, Bs	259 kr

Château Giscours, 3ème Cru Classé 1855, använder druvor från unga stockar (3 – 10 år) i sitt andravin och får ett vin med bra fruktintensitet och koncentration. Andravinet har inte lika bra lagringspotential som huvudvinet och med årgång 2007, som var ett relativt normalt år i Bordeaux "räddat" av mycket bra väder i slutet av växtperioden och vid skörd, har en viss mognadston redan utvecklats i vinet men vinet måste fortfarande betraktas som ungt.

Producent

Château GISCOURS ligger inom AOC Margaux, har ca 80 hektar under produktion. Vinstockarna har åldersfördelning 15% 4-10 år, 50% 10-25 år och 35% äldre än 25 år samt en densitet på mellan 8300 och 10000 vinstockar per hektar. Egendomen är planterad med 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc och 3% Petit Verdot. Normalt är skördeuttaget ca 48 hl/ha, givetvis manuell skörd.

Druvblandning i vinet

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc och Petit Verdot

Framställning

Skalmaceration och jäsning på temperaturkontrollerade stål- och betongtankar 28-30°C i 18-24 dagar. Fatlagring i 12 månader på franska fat, varav 1/3 byts ut varje år.

Provningsnoteringar

Recensioner

Allt om Vin nr 2/2011

"Magnifikt förtätad, modern, ursprungstypisk doft i förnäm, högre fruktintensiv stil. Ytterligt god, ännu ung, men i högsta grad drickbar, välgjord och lång, maffig, både diskret mockarostad och svagt stallig smak." ****(*)

SB = Systembolaget
Bs = Beställningssortimentet