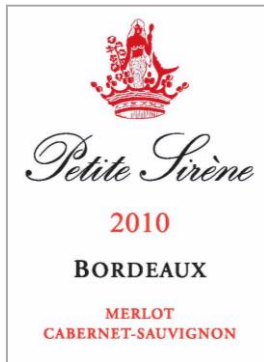


PETITE SIRENE

Bordeaux Rouge & Bordeaux Blanc AOC

Par Château GISCOURS



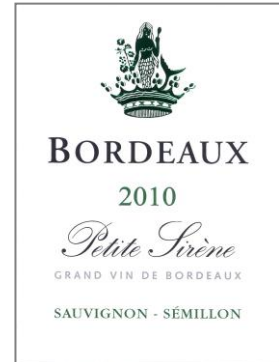
VIGNOBLE ET VINIFICATION

Age moyen du vignoble : 15 à 20 ans

Encépagement : Rouge
Cabernet Sauvignon & Merlot
Blanc
Sauvignon & Sémillon

La proportion des cépages peut varier en fonction des caractéristiques du millésime.

L'exigence de qualité et le souci d'élégance constituent un critère déterminant.



Vendanges : mécaniques

Vinification : vin élaboré et assemblé sous la supervision de l'équipe technique du Château Giscours.

Eric Albada Jelgersma et son équipe apportent à ce Bordeaux toute l'exigence et l'attention qu'ils consacrent aux deux Grands Crus Classés de Margaux que sont les **Château Giscours** (Margaux AOC 3^{ème} Grand Cru Classé) et **Château du Tertre** (Margaux AOC 5^{ème} Grand Cru Classé).



CARACTERISTIQUES

Le vin « Petite Sirène » est une **exclusivité** proposée par LES VINS DE CRUS, en collaboration avec Château GISCOURS.

Les vins rouges sont particulièrement ronds et élégants, les vins blancs sont frais et fruités, parfaits à boire dans leur jeunesse.

L'assemblage associe les cépages Merlot et Cabernet Sauvignon pour le Rouge et les cépages Sauvignon et Sémillon pour le Blanc, provenant d'une sélection extrêmement rigoureuse de terroirs de l'AOC BORDEAUX.

NOTE

PETITE SIRENE ROUGE 2010

WINE ENTHUSIAST (07/2013) : 89/100

DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille

Poids Brut : 1.3 kg
Volume : 0.75 l
Hauteur : 31 cm
Diamètre : 7 cm

Colis

Type : carton
Poids Brut : 7.80 kgs
Nombre UVC : 6
Longueur : 31 cm
Largeur : 23.5 cm
Hauteur : 16 cm

Palette Euro

Poids brut : 780 kgs
Nbre UVC : 600
Nbre couches/palette : 4
Nbre colis/couche : 25
Longueur : 120 cm
Largeur : 100 cm
Hauteur : 150 cm

Conditionnement : carton de 6 bouteilles (standard) ou 12 bouteilles (sur demande).