



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2020

« *L'alliance subtile des Hommes et du Terroir.* »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÉPAGEMENT	46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITÉ DE PLANTATION	9 à 10,000 pieds /hectare
PORTE-GREFFES	101-14 – 3309 – 420A et Gravesac
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicide chimique
MODE DE TAILLE	Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage
TRAVAUX PARTICULIERS	Labour mécanique des sols, fertilisation biologique, limitation volontaire des rendements, aération de la végétation : dédoubleage, effeuillage et éclaircissage manuel
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri
VINIFICATION	Sélection parcellaire, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, remontage, délestage selon les lots, macération à 28-30°, cuvaision de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en partie en barrique
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffé moyenne
DATE DES VENDANGES	Du 11 septembre au 3 octobre 2020
ASSEMBLAGE	47% merlot, 43% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14°
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Bouïard
GÉRANT	Edouard Miailhe
SECOND VIN	S de Siran

