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 : dédoublage, 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 à180hl, remontage, délestage selon les lots, macération à 28-30°, cuvaison de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en partie en barrique
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffe 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
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANT	Edouard Miailhe
SECOND VIN	S de Siran

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE