



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX 2024

« 2024, un millésime d'une grande
fraîcheur. »

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION | Margaux |
| SUPERFICIE | 25 hectares |
| SOL | Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses |
| ENCÉPAGEMENT | 46% cabernet sauvignon, 44% merlot, 9% petit verdot et 1% cabernet franc |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 40 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920 |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 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 caquettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri |
| VINIFICATION | Sélection parcelle, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, remontage, délestage selon les lots, macération à 26-28° pendant 10 à 15 jours, fermentation malolactique en partie en barrique |
| ÉLEVAGE | 12 mois, 30 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffe moyenne |

DATE DES VENDANGES Du 19 septembre au 3 octobre 2024

ASSEMBLAGE 56% cabernet sauvignon, 36% merlot et
8% petit verdot

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13.5°

RENDEMENT 45.5 hl/ha

DIRECTRICE TECHNIQUE Marjolaine Defrance

CENOLOGUE-CONSEIL Hubert de Boüard

GÉRANTS Edouard Mialhe

SECOND VIN S de Siran

