Château Siran
MARGAUX

Fiche technique Château Siran

Millésime 2014

Surface de la propriete :
88 hectares dont 36 hectares de vignes

Appellation Margaux :
25 hectares

Sol :
alluvions anciennes, type sablo graveleux

Encepagement :
46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,
13% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Vinification :
Cuves de 60hl à 180hl en inox thermo-régulées

Proprietaires :
Famille Miailhe SCEA Château Siran

Gerants :
Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe

Age moyen du vignoble :
31 ans

Vendanges :
vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

Elevage :
en barriques 12 à 14 mois
(35% de barriques neuves)

Assemblage :
53,5 % Merlot, 38 % Cabernet Sauvignon,
8,5 % Petit Verdot

Rendement moyen :
49 hectolitres / ha

Production annuelle :
95 000 bouteilles

Debut des vendanges :
24 Septembre 2014

Château Siran 33460 Labarde
05 57 88 34 04 - commercial@chateausiran.com - www.chateausiran.com