



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

Fiche technique – Technical sheet
2012

Propriétaire : S.C. CHATEAU SIRAN
Gérants : Edouard Mailhe et Brigitte Mailhe
Enologue Conseil : Denis Dubourdieu

Superficie de l'exploitation : 88 Ha
Superficie du vignoble : 36 Ha
Superficie AOC Margaux : 25 Ha

VIGNOBLE

Composition du sol : Sol graveleux profond
Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
Age Moyen du vignoble : 31 ans
Rendement moyen : 44 hl/hectare

ENCÉPAGEMENT

Merlot 46 %, Cabernet Sauvignon 40 %, Petit-Verdot 13 %
et Cabernet Franc 1 %

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification traditionnelle, concentration par saignées
Durée de fermentation : 25 jours à 30 jours
Elevage en barrique 12 mois, 35 % barriques neuves

ASSEMBLAGE

Merlot : 55 %, Cabernet Sauvignon : 35 % et Petit-Verdot : 10 %

PH : 3,6 TAV : 13,4% vol

Début des Vendanges : 1^{er} Octobre 2012

Proprietor : S.C. CHATEAU SIRAN
Managing Directors : Edouard Mailhe and Brigitte Mailhe
Enologist : Denis Dubourdieu

Total estate area : 88 ha
Total vineyard : 36 Ha
AOC Margaux area : 25 Ha

VINEYARD

Soil : Deep gravel
Density of plantation : 10 000 vine-plants/Hectare
Average age of plants : 31 years
Average yield : 44 hl/hectare

GRAPE VARIETIES

Merlot 46 %, Cabernet Sauvignon 40 %, Petit-Verdot 13 %
and Cabernet Franc 1 %

VINIFICATION AND AGEING

Manual sorting, thermo-regulated stainless steel vats
Fermentation : 25 to 30 days
Ageing 12 month in oak barrels, 35% new barrels.

BLEND

Merlot 55 %, Cabernet Sauvignon 35 %, Petit-Verdot 10 %

PH : 3,6 Alcoholic strength : 13,4% vol

Beginning of the harvest : October 1st 2012