



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU SIRAN

Millésime 2015

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :
88 hectares dont 36 hectares de vignes

APPELLATION MARGAUX :
25 hectares

SOL :
alluvions anciennes, type sablo graveleux

ENCEPAGEMENT :
*48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,
12% Petit Verdot*

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

PROPRIÉTAIRES :
Famille Miailhe SCEA Château Siran

GERANTS :
Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe



ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :
31 ans

VENDANGES :
vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

ELEVAGE :
*en barriques 12 mois
(35% de barriques neuves)*

ASSEMBLAGE :
*55% Merlot, 38 % Cabernet Sauvignon,
7 % Petit Verdot*

RENDEMENT MOYEN :
52 hectolitres / ha

PRODUCTION ANNUELLE :
120 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :
17 Septembre 2015