



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU SIRAN

Millésime 2016

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

APPELLATION MARGAUX :
25 hectares

SOL :
Alluvions anciennes, type sablo graveleux

ENCEPAGEMENT :
*44% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon,
12% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc*

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 :
32 ans

VENDANGES :
Vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

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

ASSEMBLAGE :
*46% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot,
9% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc*

RENDEMENT MOYEN :
42 hectolitres / ha

PRODUCTION ANNUELLE :
90 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :
26 Septembre 2016