



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2018

« *Le millésime 2018,
une victoire sur la nature.* »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÉPAGEMENT	43% merlot, 43% cabernet sauvignon, 13% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITE DE PLANTATION	9 à 10,000 pieds /hectare
PORTES GREFFE	101-14 – 3309 – 420A
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicide chimique
MODE DE TAILLE	Pratique du « 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 avec un premier tri sur pieds et deux tris sur table au chai, à l'arrivée et après l'éraflage
VINIFICATION	Sélection parcellaire, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, macération à 28-32° selon les lots, remontage et délestage de certaines cuves, cuvaision de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en barriques
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffé moyenne avec deux soutirages
DATE DES VENDANGES	Du 20 septembre au 13 octobre 2018
ASSEMBLAGE	45% cabernet sauvignon, 44% merlot, 10% petit verdot et 1% cabernet franc
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14°
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANTS	Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe
SECOND VIN	S de Siran