



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2021

«The year when Cabernet is King»

APPELLATION	Margaux
AREA	25 hectares
SOIL	Outcrop with elevation up to 12 meters made from old alluvium covered with fine siliceous gravels
GRAPE VARIETIES	Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 44%, Petit Verdot 9% and Cabernet Franc 1%
AVERAGE AGE OF VINES	37 years old, the oldest parcel dates from 1920
PLANTING DENSITY	10,000 plants /hectare
ROOTSTOCK	101-14 – 3309 – 420A and Gravesac
AGRICULTURAL METHOD	Sustainable viticulture without chemical herbicides
PRUNING PRACTICE	«Guyot double Bordelais» with disbudding
SPECIAL WORK	Mechanical ploughing, organic fertilization, voluntary limitation of harvest, ventilation of vegetation: manual trimming, deleafing and crop thinning
HARVESTING	Manual harvests in small crates and manual sorting on tables
VINIFICATION	Intra-plot selection, fermentation in thermoregulated stainless steel vats from 60 to 180hl, pumping over, releasing of some tanks, maceration at 28-30°, vating period of 18 to 24 days, malolactic fermentation partly in barrels
AGEING	12 months in 35% new French oak barrels fine grain medium toast with two racking process
HARVEST DATES	From September 23 to October 9, 2021
BLENDING	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 28%, Petit Verdot 11% and Cabernet Franc 1%
ALCOHOL CONTENT	13°
YIELD	51 hl/ha
TECHNICAL TEAM	Jean-Luc Chevalier and Marjolaine Defrance
OENOLOGIST	Hubert de Boüard
MANAGER	Edouard Miaille
SECOND VIN	S de Siran





CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2021

« L'année du Cabernet Roi »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÉPAGEMENT	46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	37 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITÉ DE PLANTATION	10,000 pieds /hectare
PORTE-GREFFES	101-14 – 3309 – 420A et Gravesac
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicide chimique
MODE DE TAILLE	Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage
TRAVAUX PARTICULIERS	Labour mécanique des sols, fertilisation biologique, limitation volontaire des rendements, aération de la végétation : dédoublement, effeuillage et éclaircissage manuel
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri
VINIFICATION	Sélection parcellaire, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, remontage, délestage selon les lots, macération à 28-30°, cuvaision de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en partie en barrique
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffé moyenne
DATE DES VENDANGES	Du 23 septembre au 9 octobre 2021
ASSEMBLAGE	60% cabernet sauvignon, 28% merlot 11% petit verdot et 1% cabernet franc
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13°
RENDEMENT	51 hl/ha
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
GÉNOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANT	Edouard Miaillhe
SECOND VIN	S de Siran

