



CHÂTEAU SIRAN  
MARGAUX

Fiche technique – Technical sheet  
2012

Propriétaire : S.C. CHATEAU SIRAN  
Gérants : Edoard 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<sup>er</sup> Octobre 2012

Proprietor : S.C. CHATEAU SIRAN  
Managing Directors : Edoard 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 1<sup>st</sup> 2012