CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

CHATEAU SIRAN
Margaux

“ Notre meilleur millésime en « 7 » depuis 1947 ”

2017

FICHE TECHNIQUE	
APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SITUATION	Plateau avec une élévation de 11 à 12 mètres
EXPOSITION	Est-ouest
SOL	Alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
DENSITE DE PLANTATION	9 à 10,000 pieds /hectare
AGE MOYEN DES VIGNES	33 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol
	Dédoublage, effeuillage et éclaircissage
MODE DE TAILLE	Taille en guyot Bordelaise
ASSEMBLAGE (PRE)	Merlot 46% Cabernet Sauvignon 45% Petit Verdot 9%
ALCOOL	13,5°
DATE DES VENDANGES	Du 18 septembre au 5 octobre
VENDANGES	Manuelles en cagette avec tri manuel
RENDEMENT	52 hl/ha
VINIFICATION	Sélection parcellaire
	Macération à 30-32° selon les lots
	Remontage et délestage de certaines cuves
CUVAISON	18 à 24 jours
TYPE DE CUVES	Inox thermo-régulées de 60 à 180hl
ÉLEVAGE	12 mois avec 35 % de barriques neuves
TYPE DE BARRIQUE	100% chêne français, grain fin, chauffe moyenne
SOUTIRAGE	Deux fois par an
COLLAGE	Traditionnel à l’albumine d’œuf

Château Siran 33460 Labarde – commercial@chateausiran.com - www.chateausiran.com