



FICHE TECHNIQUE

S de SIRAN Margaux

Surface de la propriété :
88 hectares dont 40 hectares de vignes

Appellation MARGAUX :
25 hectares

Sol :
Alluvions anciennes, type sablo graveleux

Encépagement :
41% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 11% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Age moyen du vignoble :
10 ans

Vendanges :
Effeuilages et éclaircissages généralisés, vendanges manuelles en cagettes de 60 litres.

Vinification :
Cuverie inox thermo-régulée

Elevage :
En barriques 12 à 14 mois (15% de barriques neuves)

Production annuelle :
35 000 à 50 000 bouteilles.

Propriétaires :
W-A Mialhe - SC Château Siran

Gérants :
Edouard Mialhe et Brigitte Mialhe

Oenologue Conseil :
Denis Dubourdieu