



CHÂTEAU SIRAN

MARGAUX



FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU SIRAN

Millésime 2008

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :

88 hectares dont 36 hectares de vignes

APPELLATION MARGAUX :

25 hectares

SOL :

alluvions anciennes, type sablo graveleux

ENCEPAGEMENT :

*48% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon,
12% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc*

VINIFICATION :

Cuves de 60hl à 180hl en inox thermo-régulées

PROPRIÉTAIRES :

Famille Miailhe SCEA Château Siran

GERANTS :

Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe



ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :

35 ans

VENDANGES :

vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

ELEVAGE :

*en barriques 12 à 14 mois
(35% de barriques neuves)*

ASSEMBLAGE :

*54 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon, 13 %
Petit Verdot*

RENDEMENT MOYEN :

38 hectolitres / ha

PRODUCTION ANNUELLE :

60 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :

30 Septembre 2008

Château Siran 33460 Labarde

05 57 88 34 04 - commercial@chateausiran.com - www.chateausiran.com