



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE S DE SIRAN

Millésime 2005

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :

88 hectares dont 38 hectares de vignes

APPELLATION MARGAUX :

24 hectares

SOL :

Graveleux profond

ENCEPAGEMENT :

43.5% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon,
12.5% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc

VINIFICATION :

Traditionnelle. Concentration par saignées
Durée de macération : 25 à 30 jours

PROPRIÉTAIRES :

Famille Miailhe SCEA Château Siran

GERANTS :

Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe

AGE MOYEN DU VIGNOBLE :

10 ans

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

ELEVAGE :

En barriques 12 à 24 mois
25% barriques neuves

ASSEMBLAGE :

54% Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon, 14%
Cabernet Franc

RENDEMENT MOYEN :

49 hl / Hectare

PRODUCTION ANNUELLE :

32 500 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :

14 Septembre 2005