



## CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



### FICHE TECHNIQUE S DE SIRAN

Millésime 2006

**SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :**  
88 hectares dont 38 hectares de vignes

**APPELLATION MARGAUX :**  
24 hectares

**SOL :**  
Graveleux profond

**ENCEPAGEMENT :**  
46% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 11%  
Petit Verdot, 2% 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 mois  
15% barriques neuves

**ASSEMBLAGE :**  
58% merlot, 28% cabernet sauvignon, 14%  
Cabernet Franc

**RENDEMENT MOYEN :**  
45 hl / Hectare

**PRODUCTION ANNUELLE :**  
37 400 bouteilles

**DEBUT DES VENDANGES :**  
18 Septembre 2006