



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE S DE SIRAN

Millésime 2007

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

APPELLATION MARGAUX :
25 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 :
81% Merlot, 16 % Cabernet Sauvignon, 2%
Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

RENDEMENT MOYEN :
49 hl / Hectare

PRODUCTION ANNUELLE :
57 1000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :
27 Septembre 2007