



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE S DE SIRAN

Millésime 2008

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

APPELLATION MARGAUX :
25 hectares

SOL :
Graveleux profond

ENCEPAGEMENT :
48% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 12%
Petit Verdot, 3% 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
30% barriques neuves

ASSEMBLAGE :
56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2%
Cabernet Franc

RENDEMENT MOYEN :
38 hl / Hectare

PRODUCTION ANNUELLE :
20 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :
30 Septembre 2008