



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE S DE SIRAN

Millésime 2010

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

APPELLATION MARGAUX :
25 hectares

SOL :
Graveleux profond

ENCEPAGEMENT :
48% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 13%
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
15% barriques neuves

ASSEMBLAGE :
68% merlot, 27 % cabernet sauvignon, 4%
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

RENDEMENT MOYEN :
36 hl / Hectare

PRODUCTION ANNUELLE :
21 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :
22 Septembre 2010