



---

## Fiche technique - Millésime 2008

---

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

**APPELLATION BORDEAUX SUPERIEUR :**  
11 hectares

**SOL :**  
Argileux sur grave sableuse

**ENCEPAGEMENT :**  
45% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon,  
26% Cabernet Franc

**VINIFICATION :**  
Traditionnelle. Concentration par saignées  
Durée de macération : 25 jours

**PROPRIETAIRES :**  
Famille Miailhe SCEA Château Siran

**GERANTS :**  
Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe

**PRODUCTION DU MILLESIME 2008 :**  
27 000 bouteilles

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE :**  
26 ans

**VENDANGES :**  
Vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

**ELEVAGE :**  
En barriques 12 mois  
15% barriques neuves, 85% barriques de 2 à  
3 ans

**ASSEMBLAGE :**  
50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 13%  
Cabernet Franc

**DENSITE DE PLANTATION :**  
5 000 pieds/hectare

**PROTECTION DU VIGNOBLE :**  
Lutte raisonnée, taille Guyot double,  
dédoublage, effeuillage et éclaircissages

**DEBUT DES VENDANGES :**  
30 Septembre 2008