



Fiche technique - Millésime 2010

SURFACE DE LA PROPRIETE :
88 hectares dont 36 hectares de vignes

APPELLATION BORDEAUX SUPERIEUR :
9 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 2010 :
27 600 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 :
54% Merlot, 33 % Cabernet Franc, 13%
Cabernet Sauvignon

DENSITE DE PLANTATION :
5 000 pieds/hectare

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

DEBUT DES VENDANGES :
22 Septembre 2010