



# CHÂTEAU SIRAN

## MARGAUX



### FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU SIRAN

Millésime 2013

**SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :**

*88 hectares dont 36 hectares de vignes*

**APPELLATION MARGAUX :**

*25 hectares*

**SOL :**

*alluvions anciennes, type sablo graveleux*

**ENCEPAGEMENT :**

*46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,  
13% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc*

**VINIFICATION :**

*Cuves de 60hl à 180hl en inox thermo-régulées*

**PROPRIÉTAIRES :**

*Famille Miailhe SCEA Château Siran*

**GERANTS :**

*Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe*



**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :**

*31 ans*

**VENDANGES :**

*vendanges manuelles en cagettes de 60 litres*

**ELEVAGE :**

*en barriques 12 à 14 mois  
(35% de barriques neuves)*

**ASSEMBLAGE :**

*55 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 10 %  
Petit Verdot*

**RENDEMENT MOYEN :**

*38 hectolitres / ha*

**PRODUCTION ANNUELLE :**

*67 000 bouteilles*

**DEBUT DES VENDANGES :**

*27 Septembre 2013*

Château Siran 33460 Labarde

05 57 88 34 04 - commercial@chateausiran.com - www.chateausiran.com