



CHÂTEAU SIRAN

MARGAUX



FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU SIRAN

Millésime 2016

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :

88 hectares dont 36 hectares de vignes

APPELLATION MARGAUX :

25 hectares

SOL :

Alluvions anciennes, type sablo graveleux

ENCEPAGEMENT :

*44% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon,
12% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc*

VINIFICATION :

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

PROPRIÉTAIRES :

Famille Miaülhe SCEA Château Siran

GERANTS :

Edouard Miaülhe et Brigitte Miaülhe



ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :

32 ans

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

ELEVAGE :

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

ASSEMBLAGE :

*46% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot,
9% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc*

RENDEMENT MOYEN :

42 hectolitres / ha

PRODUCTION ANNUELLE :

95 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :

26 Septembre 2016

Château Siran 33460 Labarde

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