



## CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



### FICHE TECHNIQUE S DE SIRAN

Millésime 2013

**SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :**  
88 hectares dont 36 hectares de vignes

**APPELLATION MARGAUX :**  
25 hectares

**SOL :**  
Graveleux profond

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



**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :**  
10 ans

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

**ELEVAGE :**  
En barriques 12 mois  
15% barriques neuves

**ASSEMBLAGE :**  
80% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon

**RENDEMENT MOYEN :**  
34 hl / Hectare

**PRODUCTION ANNUELLE :**  
20 200 bouteilles

**DEBUT DES VENDANGES :**  
27 Septembre 2013