



---

## Fiche technique - Millésime 2014

---

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

**APPELLATION BORDEAUX SUPERIEUR :**  
8 hectares

**SOL :**  
Argileux sur grave sableuse

**ENCEPAGEMENT :**  
37% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon,  
25% 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 2014 :**  
30 000 bouteilles

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE :**  
27 ans

**VENDANGES :**  
Vendanges manuelles en cagettes de 60 litres  
Et machine à vendanger

**ELEVAGE :**  
En barrique 12 mois et cuve inox avec  
douelles

**ASSEMBLAGE :**  
40% merlot, 36 % Cabernet Franc, 24%  
Cabernet Sauvignon

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

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

**DEBUT DES VENDANGES :**  
2 Octobre 2014