

# S DE SIRAN

## MARGAUX

*Le fruit d'une sélection rigoureuse de vignes jeunes issues du plateau de graves de Château Siran, S de Siran se distingue par un assemblage majoritairement merlot qui lui donne un charme immédiat.*

*À la fois fin et complexe, il est très apprécié des amateurs de Margaux !*



|                   |  |
|-------------------|--|
| APPELLATION       | Margaux  |
| SUPERFICIE        | 25 hectares  |
| SOL               | Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses   |
| ENCÉPAGEMENT      | 46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc   |
| ÂGE DES VIGNES    | 10 ans, sélection de jeunes vignes   |
| DENSITÉ           | 9 à 10,000 pieds /hectare  |
| PORTE-GREFFES     | 101-14, 3309, 420A et Gravesac   |
| MODE DE CONDUITE  | Raisonnée avec travail du sol et enherbement avec des essais en bio et bio contrôle sur plusieurs hectares   |
| MODE DE TAILLE    | Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage  |
| TRAVAUX           | Labour et fertilisation biologique<br>Aération de la végétation : dédoubleage, effeuillage et éclaircissage manuel<br>Limitation volontaire des rendements |
| CUVIER            | 37 cuves en inox de 60 à 180 hl et 6 cuves en ciment   |
| VENDANGES         | Manuelles en petites cagettes avec tri sur tables  |
| VINIFICATION      | Sélection parcellaire<br>Fermentation alcoolique à 26° avec remontage<br>Macération post-fermentaire à chaud 23-32°<br>Cuvaision de 15 à 20 jours          |
| ÉLEVAGE           | 12 mois sous bois de chêne français  |
| ÉQUIPE TECHNIQUE  | Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance  |
| GÉNOLOGUE-CONSEIL | Hubert de Boüard   |
| GÉRANTS           | Edouard Mialhe et Brigitte Mialhe  |

