



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2016

« Un grand millésime 2016,
grâce à la pluie miraculeuse de septembre. »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÉPAGEMENT	47% merlot, 39% cabernet sauvignon 13% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITÉ DE PLANTATION	9 à 10,000 pieds /hectare
PORTE-GREFFES	101-14 – 3309 – 420A
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicide chimique
MODE DE TAILLE	Pratique du « Guyot double Bordelais » avec ébourgeonnage
TRAVAUX PARTICULIERS	Labour mécanique des sols, fertilisation biologique, limitation volontaire des rendements, aération de la végétation : dédoubleage, effeuillage et éclaircissage manuel
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri
VINIFICATION	Sélection parcelle, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, macération à 28-32° selon les lots, remontages et délestage de certaines cuves, cuvaision de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en barriques
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves de chêne français, grain fin chauffé moyenne avec deux soutirages
DATE DES VENDANGES	Du 26 septembre au 20 octobre 2016
ASSEMBLAGE	46% cabernet sauvignon, 44% merlot, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14°
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANTS	Edouard Miaillhe et Brigitte Miaillhe
SECOND VIN	S de Siran