

SAINT-JACQUES DE SIRAN

GRAND VIN DE BORDEAUX

Un vignoble appartenant à la famille Miailhe depuis six générations.

Élaboré avec attention par l'équipe de Siran qui y cultive principalement le merlot et les cabernets francs et sauvignon, pour créer un vin savoureux, fruité et aux tanins vifs.

Un grand vin de Bordeaux pour tous les jours !



APPELLATION	Bordeaux Supérieur
SUPERFICIE	11 hectares
SOL	Terrefort argileux sur grave sableuse
ENCÉPAGEMENT	63% merlot, 20% cabernet sauvignon, et 17% petit verdot
ÂGE DES VIGNES	25 ans
DENSITÉ	5,000 pieds /hectare
MODE DE CONDUITE	Raisonnée avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Guyot mixte avec ébourgeonnage
TRAVAUX	Labour et fertilisation biologique Aération de la végétation : dédoubleage, effeuillage et éclaircissage manuel Limitation volontaire des rendements
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes pour les jeunes vignes et mécanique avec tri manuel sur tables
VINIFICATION	Fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl avec remontage Macération à 28-30° selon les lots Cuvaision de 10 à 16 jours
ÉLEVAGE	12 mois sous bois de chêne français
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
GÉRANTS	Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe

