



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2019

*« Un superbe millésime 2019,
impressionnant en précision et densité. »*

| | |
|-----------------------|---|
| 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 |
| 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 et Gravesac |
| MODE DE CONDUITE | Viticulture raisonnée sans herbicide chimique |
| MODE DE TAILLE | 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 caquettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri |
| VINIFICATION | Sélection parcelle, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, remontage, délestage selon les lots, macération à 28-30°, cuvaision de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en partie en barrique |
| ÉLEVAGE | 12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffé moyenne |
| DATE DES VENDANGES | Du 23 septembre au 11 octobre 2019 |
| ASSEMBLAGE | 47% merlot, 45% cabernet sauvignon, 7% petit verdot et 1% cabernet franc |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE | 14° |
| ÉQUIPE TECHNIQUE | Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance |
| CENOLOGUE-CONSEIL | Hubert de Boüard |
| GÉRANTS | Edouard Miailhe et Brigitte Miailhe |
| SECOND VIN | S de Siran |

