

BEL-AIR DE SIRAN HAUT-MÉDOC

*Un vignoble appartenant à la famille Miaillhe depuis six générations.
Élaboré avec attention par l'équipe de Siran qui y cultive
principalement le merlot et le cabernet sauvignon,
pour créer un vin fin et élégant avec une longue finale.*

Un Haut-Médoc distingué !



APPELLATION	Haut-Médoc
SUPERFICIE	2 hectares
PRODUCTION	1,5 hectares
SOL	Plateaux sablo-graveleux
ENCÉPAGEMENT	50% merlot et 50% cabernet sauvignon
AGE DES VIGNES	9 ans
DENSITÉ	9,000 pieds /hectare
MODE DE CONDUITE	Raisonnée sans traitement chimique à l'exception du traitement obligatoire de la flavescence dorée
MODE DE TAILLE	Guyot double Bordelais 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 avec tri manuel
VINIFICATION	Sélection parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Remontage et délestage de certaines cuves Cuvaison de 18 à 24 jours
ÉLEVAGE	12 mois sous bois de chêne français
DIR. TECHNIQUE	Marjolaine Defrance
GÉRANTS	Edouard Miaillhe

