



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX



FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU SIRAN

Millésime 2011

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ :
88 hectares dont 36 hectares de vignes

APPELLATION MARGAUX :
25 hectares

SOL :
alluvions anciennes, type sablo graveleux

ENCEPAGEMENT :
*48% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon,
13% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc*

VINIFICATION :
Cuves de 60hl à 180hl en inox thermo-régulées

PROPRIÉTAIRES :
Famille Mialhe SCEA Château Siran

GERANTS :
Edouard Mialhe et Brigitte Mialhe



ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :
31 ans

VENDANGES :
vendanges manuelles en cagettes de 60 litres

ELEVAGE :
*en barriques 12 à 14 mois
(35% de barriques neuves)*

ASSEMBLAGE :
*52 % Merlot, 36 % Cabernet Sauvignon, 11 %
Petit Verdot, 1% Cabernet Franc*

RENDEMENT MOYEN :
38 hectolitres / ha

PRODUCTION ANNUELLE :
66 000 bouteilles

DEBUT DES VENDANGES :
8 Septembre 2011

Château Siran 33460 Labarde
05 57 88 34 04 - commercial@chateausiran.com - www.chateausiran.com

Safrà 2011. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.