

Château Siran

Margaux

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
ÂGE DES VIGNES	30 ans, la plus ancienne parcelle date de 1920
DENSITÉ	9 à 10,000 pieds /hectare
PORTE-GREFFES	101-14, 3309, 420A et Gravesac
MODE DE CONDUITE	Raisonnée avec travail du sol et enherbement avec des essais en bio et bio contrôle sur plusieurs hectares
MODE DE TAILLE	Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage
TRAVAUX	Labour et fertilisation biologique Aération de la végétation : dédoublage, effeuillage et éclaircissage manuel Limitation volontaire des rendements
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes avec tri manuel
CUVIER	37 cuves en inox de 60 à 180 hl et 6 cuves en ciment
VINIFICATION	Sélection parcellaire Fermentation alcoolique à 26º Remontages et délestages selon les lots Macération post-fermentaire à chaud 23-32º Cuvaison de 18 à 24 jours Fermentation malo lactique en partie en barrique
ÉLEVAGE	12 à 14 mois en barriques de chêne français, 35 % de bois neuf
DIRECTRICE TECHNIQUE	Marjolaine Defrance
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANTS	Edouard Miailhe
SECOND VIN	S de Siran

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE