



CHÂTEAU SIRAN

MARGAUX 2024

*« 2024, un millésime d'une grande
fraîcheur. »*

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÉPAGEMENT	46% cabernet sauvignon, 44% merlot, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITÉ DE PLANTATION	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 cagettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri
VINIFICATION	Sélection parcellaire, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, remontage, délestage selon les lots, macération à 26-28° pendant 10 à 15 jours, fermentation malolactique en partie en barrique
ÉLEVAGE	12 mois, 30 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffe moyenne

DATE DES VENDANGES Du 19 septembre au 3 octobre 2024

ASSEMBLAGE 56% cabernet sauvignon, 36% merlot et
8% petit verdot

DEGRÉ ALCOLIQUE 13.5°

RENDEMENT 45.5 hl/ha

DIRECTRICE TECHNIQUE Marjolaine Defrance

CENOLOGUE-CONSEIL Hubert de Boüard

GÉRANTS Edouard Mialhe

SECOND VIN S de Siran

