



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2025

« 2025, un millésime précieux et délicat. »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe s'élevant jusqu'à 12 mètres, formée d'alluvions anciennes et recouverte de fines graves siliceuses.
ENCÉPAGEMENT	46% cabernet sauvignon, 43% merlot et 11% petit verdot
AGE MOYEN DES VIGNES	39 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITE DE PLANTATION	10,000 pieds /hectare
PORTES GREFFE	101-14, 3309, 420A, RGM et Gravesac
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicides chimiques
MODE DE TAILLE	Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage
TRAVAUX PARTICULIERS	Labour mécanique des sols, limitation volontaire des rendements, aération de la végétation : dédoublement et effeuillage
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri
VINIFICATION	Fermentation dans des cuves inox à thermorégulation d'une capacité de 60 à 180 hl, remontage, macération post-fermentaire à 26 °C pendant 8 à 14 jours et fermentation malolactique en partie en barriques neuves.
ÉLEVAGE	12 mois, 33% de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffé moyenne
DATE DES VENDANGES	Du 5 au 22 septembre 2025
ASSEMBLAGE	50% cabernet sauvignon, 41% merlot et 9% petit verdot
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13.5°
RENDEMENT	32hl/ha
DIRECTRICE TECHNIQUE	Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANT	Edouard Mialhe
SECOND VIN	S de Siran

