

CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2019

« Un superbe millésime 2019,
impressionnant en précision et densité. »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Groupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÈPAGEMENT	46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITE DE PLANTATION	9 à 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 parcelle, fermentation en cuves inox thermorégulées de 60 à 180hl, remontage, déstirage selon les lots, macération à 28-30° cuvaision de 18 à 24 jours, fermentation malolactique en partie en barrique
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffe moyenne
DATE DES VENDANGES	Du 23 septembre au 11 octobre 2019
ASSEMBLAGE	47% merlot, 45% cabernet sauvignon, 7% petit verdot et 1% cabernet franc
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14°
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Botiard
GÉRANTS	Edouard Mialhe et Brigitte Mialhe
SECOND VIN	S de Siran

