



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2022

« 2022: Serait-ce un nouveau 1982? »

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
AGE MOYEN DES VIGNES	38 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 : dédoublement, 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, délestage selon les lots, macération à 26-28° pendant 8 à 10 jours, fermentation malolactique en partie en barrique neuve
ÉLEVAGE	12 mois, 35 % de barriques neuves en chêne français, grain fin chauffé moyenne
DATE DES VENDANGES	Du 13 septembre au 30 septembre 2022
ASSEMBLAGE	53% merlot, 36% cabernet sauvignon et 11% petit verdot
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14°
RENDEMENT	36 hl/ha
DIRECTRICE TECHNIQUE	Marjolaine Defrance
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Bouiard
GÉRANT	Edouard Miailhe
SECOND VIN	S de Siran

