



S DE SIRAN MARGAUX 2020

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	10 ans, sélection de jeunes vignes
DENSITE DE PLANTATION	10,000 pieds /hectare
PORTES GREFFES	101-14,3309 - Gravesac
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicide chimique
MODE DE TAILLE	Pratique du « 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, remontages, macération post-fermentaire à chaud de 28 à 30°, cuvaision pendant 10 à 15 jours
ÉLEVAGE	12 mois sous bois de chêne français, grain fin, chauffe moyenne
DATE DES VENDANGES	Du 17 septembre au 3 octobre 2020
ASSEMBLAGE	62% merlot, 30% cabernet sauvignon et 8% petit verdot
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14
ÉQUIPE TECHNIQUE	Jean-Luc Chevalier et Marjolaine Defrance
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANT	Edouard Miailhe





S DE SIRAN MARGAUX 2020

APPELLATION	Margaux
AREA	25 hectares
SOIL	Outcrop with elevation up to 12 meters made from old alluvium covered with fine siliceous gravels
GRAPE VARIETIES	Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 44%, Petit Verdot 9% and Cabernet Franc 1%
AVERAGE AGE OF VINES	10 years old, selection from the young vines
PLANTING DENSITY	10,000 plants/ hectare
ROOTSTOCK	101-14,3309 - Gravesac
AGRICULTURAL METHODS	Sustainable viticulture without chemical herbicide
PRUNING PRACTICES	«Guyot double Bordelais» with disbudding
SPECIAL WORK	Mechanical ploughing, organic fertilization, voluntary limitation of harvest, ventilation of vegetation: manual trimming, deleafing and crop thinning
HARVESTING	Manual harvests in small crates and manual sorting on tables
VINIFICATION	Intra plot selection, fermentation in thermoregulated stainless steel vats from 60 to 180hl, pumping over, post-fermentation maceration at 28 to 30°; vating from 10 to 15 days
AGEING	12 months with French Oak wood, fine grain, medium toast
HARVESTING DATES	From 17th september to 3rd october 2020
BLENDING	Merlot 62%, Cabernet Sauvignon 30% and Petit Verdot 8%
ALCOHOLIC DEGREE	14
TECHNICAL TEAM	Jean-Luc Chevalier and Marjolaine Defrance
OENOLOGIST	Hubert de Boüard
MANAGER	Edouard Miaillhe

