



# CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2023

« 2023, une expression élégante et gérèreuse de notre terroir. »

|                       |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION           | Margaux                                                                                                                                                                                                                          |
| SUPERFICIE            | 25 hectares                                                                                                                                                                                                                      |
| SOL                   | Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres<br>faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses                                                                                                                      |
| ENCÉPAGEMENT          | 46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot<br>et 1% cabernet franc                                                                                                                                                      |
| AGE MOYEN DES VIGNES  | 38 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920                                                                                                                                                                                |
| DENSITE DE PLANTATION | 10,000 pieds /hectare                                                                                                                                                                                                            |
| PORTES GREFFE         | 101-14, 3309 et Gravesac                                                                                                                                                                                                         |
| MODE DE CONDUITE      | Viticulture raisonnée sans herbicides chimiques                                                                                                                                                                                  |
| MODE DE TAILLE        | Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage                                                                                                                                                                                        |
| TRAVAUX PARTICULIERS  | Labour mécanique des sols,<br>limitation volontaire des rendements, aération de la végétation :<br>dédoublage, effeuillage et éclaircissage manuel                                                                               |
| VENDANGES             | Manuelles en petites cagettes avec tri sur pieds<br>et au chai sur tables de tri                                                                                                                                                 |
| VINIFICATION          | Fermentation parcellaire<br>en cuves inox thermorégulées de 60 à 180 hl,<br>remontage, déstasse selon les lots,<br>macération post-fermentaire à 26° pendant 20 jours<br>fermentation malolactique en partie en barriques neuves |
| ÉLEVAGE               | 12 mois en barriques (35% neuves) de chêne français<br>à grain fin et chauffe moyenne avec deux soutirages                                                                                                                       |
| DATE DES VENDANGES    | Du 11 au 29 septembre 2023                                                                                                                                                                                                       |
| ASSEMBLAGE            | 49% merlot, 41% cabernet sauvignon,<br>et 10% petit verdot                                                                                                                                                                       |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE      | 14°                                                                                                                                                                                                                              |
| RENDEMENT             | 48hl/ha                                                                                                                                                                                                                          |
| DIRECTRICE TECHNIQUE  | Marjolaine Defrance                                                                                                                                                                                                              |
| CENOLOGUE-CONSEIL     | Hubert de Boüard                                                                                                                                                                                                                 |
| GÉRANT                | Edouard Mialhe                                                                                                                                                                                                                   |





# CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2023

*“ 2023, an elegant and generous expression of our terroir. ”*

|                      |                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | 38 years old, the oldest parcel dates from 1920                                                                                                                                                                              |
| PLANTING DENSITY     | 10,000 plants /hectare                                                                                                                                                                                                       |
| ROOTSTOCK            | 101-14, 3309 and Gravesac                                                                                                                                                                                                    |
| AGRICULTURAL METHODS | Sustainable viticulture without chemical herbicides                                                                                                                                                                          |
| PRUNING PRACTICES    | «Guyot double Bordelais» with disbudding                                                                                                                                                                                     |
| SPECIAL WORK         | Mechanical ploughing, 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         | Fermentation by plot in temperature-controlled stainless steel vats of 60 to 180 hl pumping over, releasing of some tanks, post-fermentation maceration at 26° during 20 days, malolactic fermentation partly in new barrels |
| AGEING               | 12 months in barrels (new 35%) of medium toast fine-grain French oak with two rackings                                                                                                                                       |

---

|                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| <b>HARVESTING DATES</b> | <b>September 11 to 29, 2023</b> |
|-------------------------|---------------------------------|

|              |                                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>BLEND</b> | <b>Merlot 49%, Cabernet Sauvignon 41%, and Petit Verdot 10%</b> |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>ALCOHOL CONTENT</b> | <b>14°</b> |
|------------------------|------------|

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>YIELD</b> | <b>48hl/ha</b> |
|--------------|----------------|

---

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| TECHNICAL DIRECTOR | Marjolaine Defrance |
|--------------------|---------------------|

|            |                   |
|------------|-------------------|
| OENOLOGIST | Hubert de Bouïard |
|------------|-------------------|

|         |                  |
|---------|------------------|
| MANAGER | Edouard Miaillhe |
|---------|------------------|

