



# 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 caquettes 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
<hr/>	
DATE DES VENDANGES	<b>Du 5 au 22 septembre 2025</b>
ASSEMBLAGE	<b>50% cabernet sauvignon, 41% merlot et 9% petit verdot</b>
DEGRÉ ALCOOLIQUE	<b>13.5°</b>
RENDEMENT	<b>32hl/ha</b>
<hr/>	
DIRECTRICE TECHNIQUE	Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANT	Edouard Miaillhe
SECOND VIN	S de Siran





# CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2025

*“ 2025, a precious and delicate vintage. ”*

APPELLATION	Margaux
AREA	25 hectares
SOIL	Outcrop with elevation up to 12 meters made from old alluvium covered with fine siliceous gravels
GRAPE VARIETIES	Cabernet Sauvignon 46%, Merlot 43% and Petit Verdot 11%
AVERAGE AGE OF VINES	39 years old, the oldest parcel dates from 1920
PLANTING DENSITY	10,000 plants /hectare
ROOTSTOCK	101-14, 3309, 420A, RGM 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: deleafing and crop thinning
HARVESTING	Manual harvests in small crates and manual sorting on tables
VINIFICATION	Fermentation in temperature-controlled stainless steel vats ranging from 60 to 180 hl, pumping over, post-fermentation maceration at 26°C for 8 to 14 days and malolactic fermentation partly in new barrels.
AGEING	12 months in 33% new barrels French oak medium toast fine-grain

---

**HARVESTING DATES** From 5 to 22 September 2025

**BLEND** Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 41%, and Petit Verdot 9%

**ALCOHOL CONTENT** 13.5°

**YIELD** 32hl/ha

---

TECHNICAL DIRECTOR	Marjolaine Defrance
OENOLOGIST	Hubert de Boüard
MANAGER	Edouard Miallhe
SECOND WINE	S de Siran

