



SIRAN  
MARGAUX

# MARGAUX



**CEPAGE:**

Merlot (46%), Cabernet Sauvignon (45%),  
Petit Verdot (9%)

**SOIL:** sols garonnais de graves siliceux fins et profonds

**VINIFICATION/ ELEVAGE:**

Sélection intra-parcellaire Fermentation alcoolique à 26 ° C, Pompage et relargage en fonction des lots. Macération prolongée à 23°-32° C. Cuvaison de 18 à 24 jours. Fermentation malolactique en partie en barriques. 12 à 14 mois en fûts de chêne français avec 35% de bois neuf.

**DEGUSTATION:**

Le bouquet épicé au parfum de roses séchées est le style signature du Château Siran qui démontre la finesse typique d'un Margaux raffiné. De couleur grenat-violet moyen à profond, se caractérisent par du cassis pur, des prunes noires écrasées et des cerises noires avec des notes d'olives noires, de lavande et de terre parfumée.

La bouche est mi-corsée, ferme et granuleuse avec un noyau musclé et une bonne longueur. Révèle la typicité des cépages en révélant un profil complexe et racé. Il a de la finesse et de la puissance avec un équilibre parfait entre le fruit pur, l'acidité et les tanins.

**GRAPE VARIETY:**

Merlot (46%), Cabernet Sauvignon (45%),  
Petit Verdot (9%)

**SOIL:** deep, fine siliceous gravel Garonne soils

**VINIFICATION/AGEING:**

Intra-plot selection Alcoholic fermentation at 26° C., Pumping over and releasing depending on the batches. Extended maceration at 23°-32° C. Vatting period of 18 to 24 days. Malolactic fermentation partly in barrels. 12 to 14 months in French oak barrels with 35% new wood

**TASTING:**

The spicy bouquet with perfume of dried roses is the signature style of Château Siran that demonstrates the typical finesse of a fine Margaux. Medium to deep garnet-purple in color, features pure cassis, crushed black plums and black cherries with hints of black olives, lavender and fragrant earth.

The palate is medium-bodied, firm and grainy with a muscular core and good length. Reveals the typicity of the grape varieties through revealing a complex and racy profile. It has finesse and power with a perfect balance among the pure fruit, the acidity and the tannins.