

Château Siran 2016

Margaux AC

France › Bordeaux › Margaux

Garde :

7 - 15 ans



Distinctions

James Suckling - 94-95/100 - April 2017

Decanter - 93/100 - April 2017



Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (46%), Merlot (44%), Petit Verdot (9%), Cabernet Franc (1%)

Note de dégustation

Robe : Grenat aux reflets violets

Nez : Complexe, aux notes de fruits rouges, de cerise et d'épices.

Palais : Très savoureux, juteux, tanins soyeux et longue finale.

Accords mets-vin

Fondue bourguignonne, carré d'agneau à l'ail, perdreau rôti aux marrons, lièvre à la royale, feuilleté aux morilles, tarte aux poires.

Terroir

Le terroir de la propriété est situé sur le plateau de Labarde, dans l'appellation Margaux. Les vignes sont établies sur une croupe graveleuse d'origine fluviale, et le sol est essentiellement constitué de graves et de galets.

Vinification

Vendanges manuelles, fermentation thermorégulée en cuves inox, élevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne dont 35% de bois neuf.

Œnologue(s)

Denis Dubourdieu