

# Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

## Château Siaurac 2011



### Le Vignoble

**TERROIR :** Graves , argiles profondes et sables argileux

**SUPERFICIE EN PRODUCTION :** 41,03 ha en 2010. 46,18 ha aujourd'hui.

**VITICULTURE PARCELLAIRE :** 40 parcelles, agriculture raisonnée

**ENCÉPAGEMENT :** 72 % merlot, 22 % cabernet-franc, 6 % malbec

**VENDANGES :** 27 septembre (merlot), 6 octobre (cabernet-franc)

**RENDEMENT :** 52,9 hl/ha **SECOND VIN :** Plaisir de Siaurac 58 800 bouteilles

**DIRECTEUR TECHNIQUE :** Yannick Reyrel (Pénélope Godefroy aujourd'hui) **CONSULTANT :** Alain Raynaud (Jean-Claude Berrouet aujourd'hui)

### Le Vin

**ASSEMBLAGE :** 75 % merlot, 25 % cabernet-franc **AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans

**VINIFICATION PARCELLAIRE :** sélection des meilleurs terroirs du domaine et extraction douce

**ELEVAGE :** 12 mois en barriques de chêne français chauffé moyenne, 15% de bois neuf

**DEGRÉ D'ALCOOL :** 14 % **MISE EN BOUTEILLE :** mai 2013

**NOMBRE DE BOUTEILLES :** 78 800 bouteilles

**NOTES DÉGUSTATION :** nez d'eucalyptus et de menthe poivrée, le vin est rond, fruité avec des arômes de cerises noires et d'épices

### La presse en parle

*Top 100 des meilleurs rapport qualité-prix de 2014. JAMES MOLESWORTH, WINE SPECTATOR, 89*

*Pourpre bleuté. Contenant pour la première fois 5% de malbec, il est très parfumé. Joliment assemblé. Fruit croquant. Flatteur et intense sans être écoeurant ni surboisé, c'est une valeur sûre. JANCIS ROBINSON, 16/20*

*5% de malbec cette année. Couleur vive et sombre. Fruit encore plus intense que d'habitude, et bien mûr. Tannins bien intégrés. A boire en 2016-2022. DECANTER, 16/20*

*Médailles d'Argent CONCOURS AGRICOLE DE PARIS 2014*

*Médailles d'Argent CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2014*