

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

Château Siaurac 2012



Le Vignoble

TERROIR : Graves , argiles profondes et sables argileux **SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 46,18 ha

VITICULTURE PARCELLAIRE : 40 parcelles, En conversion agriculture biologique et pratiques biodynamiques.

ENCÉPAGEMENT : 74 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 6 % Malbec

VENDANGES : 3 octobre (merlot), 11 octobre (cabernet-franc), 24 septembre (malbec)

RENDEMENT : 47 hl/ha **SECOND VIN** : Plaisir de Siaurac 58 000 bouteilles

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

Le Vin

ASSEMBLAGE : 78 % merlot, 17 % cabernet-franc, 5 % malbec **AGE MOYEN DES VIGNES** : 30 ans

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

ELEVAGE : 12 à 14 mois en barriques de chêne français chauffé moyenne, 20% de bois neuf

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 % **MISE EN BOUTEILLE** : Avril 2014

NOMBRE DE BOUTEILLES : 85 800 bouteilles

NOTES DÉGUSTATION : rond et fruité, avec des arômes de cerises noires et d'épices

La presse en parle

Une grande propriété qui est aussi connu pour son oenotourisme que pour ses vins, en 2012, Siaurac a fait un vin qui aurait tout à fait sa place chez ses voisins de Pomerol. En bouche, savoureux et riche, avec des écorces d'orange et de la vanille, de prune et d'épices asiatiques. Une finale souple et crémeuse., 92/100, TIM ATKINS (TOP 150 DES VINS DE BORDEAUX)

Très gourmand et abordable, voici un vin de plaisir, au fruit joliment croquant et aux tanins fins. Vendu à un tarif sage, il s'agit d'une bonne affaire. LA REVUE DU VIN DE FRANCE, GRANDES RÉUSSITES 2012 DE L'APPELLATION

Toujours très charmeur, ce cru offre une texture soyeuse avec un fruité frais et une fin épicée. BETTANE & DESSEAUVÉ : 15-15,5/20

C'est un des Siaurac les plus fondus au nez et en bouche que j'ai dégusté. LES CARNETS DE JEAN-MARC QUARIN