

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

Château Siaurac 2013



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 : du 1er au 11 octobre (merlot), du 16 au 18 octobre (cabernet-franc), 7 octobre (malbec)

RENDEMENT : 45 hl/ha **SECOND VIN** : Plaisir de Siaurac 93 000 bouteilles

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

Le Vin

ASSEMBLAGE : 75 % merlot, 15 % cabernet-franc, 10 % malbec **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 34 ans

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

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

DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5 % **MISE EN BOUTEILLE** : Avril 2015

NOMBRE DE BOUTEILLES : 80 800 bouteilles

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

La presse en parle

Ouvert et soyeux avec un soupçon de prune et une note de cerise. Le fruit est persistant

J.M., WINE SPECTATOR, 86-89/100

Grande réussite. Charnu et coloré, un exploit dans ce millésime !

REVUE DU VIN DE FRANCE

De la densité et un fruit qui revient bien

MY BETTANE, 88/100