

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

Château Siaurac 2016



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 22 sept. au 13 octobre (merlot), du 17 au 20 octobre (cabernet-franc), le 5 octobre (malbec)
RENDEMENT : 55 hl/ha **SECOND VIN** : Plaisir de Siaurac 115000 bouteilles
DIRECTEUR TECHNIQUE : Pénélope Godefroy **CONSULTANT** : Jean-Claude Berrouet

Le Vin

ASSEMBLAGE : 74 % merlot, 19 % cabernet-franc, 7 % malbec **AGE MOYEN DES VIGNES** : 35 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 : 14 % **MISE EN BOUTEILLE** : 25 et 26 mars 2018 et du 2 au 4 mai 2018
NOMBRE DE BOUTEILLES : 205 000 bouteilles
NOTES DÉGUSTATION : tanins frais, notes de menthe poivrée, caractère minéral très original, un vin certainement de très longue garde

La presse en parle

« Une des révélations du millésime, le Siaurac 2016 est un Lalande de Pomerol magnifique et raffiné, avec énormément de classe et de personnalité. Soyeux et sensuel, sans exagération, le 2016 est très attrayant avec des arômes et des saveurs très intenses. »

89-92, ANTONIO GALLONI, VINOUS

« Les tannins sont brillants et le fruit extrêmement sombre avec des épices à travers le palais. J'aime vraiment les fines herbes au nez. C'est un vin qui s'est amélioré ces dernières années et qui est vraiment à suivre. »

92, JANE ANSON, DECANTER

« Un vin dense et fruité avec de la mûre, de la réglisse et un caractère minéral. Un palais central solide en fruits et en tannins. Fasciné à voir son développement. »

91-92, JAMES SUCKLING