

# Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL  
2023

## Le Vignoble

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

**SUPERFICIE EN PRODUCTION :** 45,15 ha

**VITICULTURE :** 43 parcelles.

Certifié HVE3, membre du périmètre Certifié ISO 14001  
de l'association du SME des Vins de Bordeaux

**VENDANGES :** Du 08 au 28 septembre 2023

**PROPRIÉTAIRE :** Les Terroirs de Suravenir

**RESPONSABLE TECHNIQUE :** Elodie KAMINSKI

**CONSULTANT :** Claude GROS

## Le Vin

**ASSEMBLAGE :**

65% Merlot, 28% Cabernet-franc, 7% Malbec

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 33 ans

**ELEVAGE :** 14 mois. 60% Cuves béton 35%  
Barriques 5% Amphore

**RENDEMENT :** 42 hl/ha

**DEGRÉ D'ALCOOL POTENTIEL :** 14 %

**PRODUCTION ESTIMÉE :** 140 000 bouteilles

## NOTE DE DÉGUSTATION :

Après les premiers mois d'élevage, Siaurac 2023 se présente extrêmement prometteur. Un vin élégant, les premières dégustations révèlent des arômes riches et complexes, avec des notes de fruits mûrs. En bouche, il présente un joli grain de tanin et une belle tension avec une finale suave et veloutée.

## Le Millésime

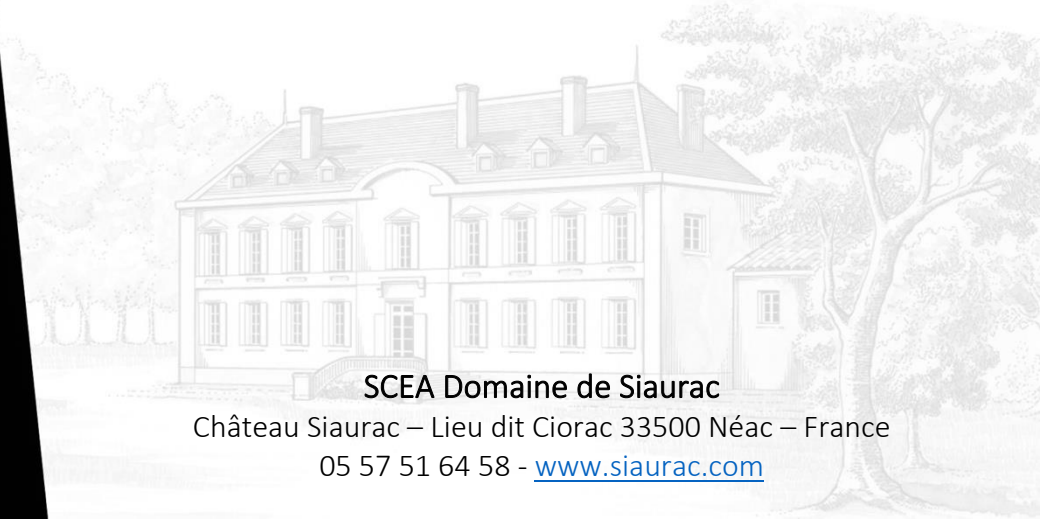
En 2023, la viticulture bordelaise est confrontée à un millésime marqué par le réchauffement climatique, impliquant un cycle de la vigne plus précoce qu'au cours des dernières décennies.

L'hiver météorologique 2023 se caractérise par des moyennes climatiques proches des normales, mais néanmoins marqué par une période continue de semaines fraîches et peu arrosées à partir de mi-janvier.

Les conditions printanières ont favorisé la virulence du mildiou, posant des défis aux vignobles, en particulier à Bordeaux.

Au-delà de cette situation globalement difficile, 2023 est aussi un millésime généreux en volume, qui a bénéficié d'excellentes conditions de maturation, montrant cette année encore la capacité d'adaptation de la vigne à des conditions climatiques extrêmes.

Les vendanges débutent le 8 septembre sur nos parcelles précoces, situées dans la continuité du plateau de Pomerol, et s'étireront tranquillement jusqu'au 28 septembre, le temps de ramasser chaque sélection parcellaire à son optimum de maturité.



SCEA Domaine de Siaurac

Château Siaurac – Lieu dit Ciorac 33500 Néac – France

05 57 51 64 58 - [www.siaurac.com](http://www.siaurac.com)