

# PLAISIR DE SIAURAC 2019

## *Lalande de Pomerol*

### Le vignoble

**Situation** : dans le prolongement du plateau de Pomerol, à Néac.

**Terroir** : graves, argiles profondes et sables argileux

**Superficie en production** : 46,18 ha

**Viticulture parcelleaire** : 40 parcelles, en conversion agriculture biologique et pratiques biodynamiques.

**Encépagement du vignoble** : 74 % merlot, 20 % cabernet-franc, 6 % malbec

**Premier vin** : Château Siaurac 90 264 bouteilles

**Propriétaire-Gérant** : Artémis Domaines – Depuis 2020, Les Terroirs de Suravenir

**Directrice technique** : Pénélope Godefroy - **Consultant** : Jean-Claude Berrouet

### Le vin

#### Second vin de la propriété

**Assemblage** : 70 % merlot, 15 % cabernet-franc, 15% Malbec

**Age moyen des vignes** : moins de 18 ans

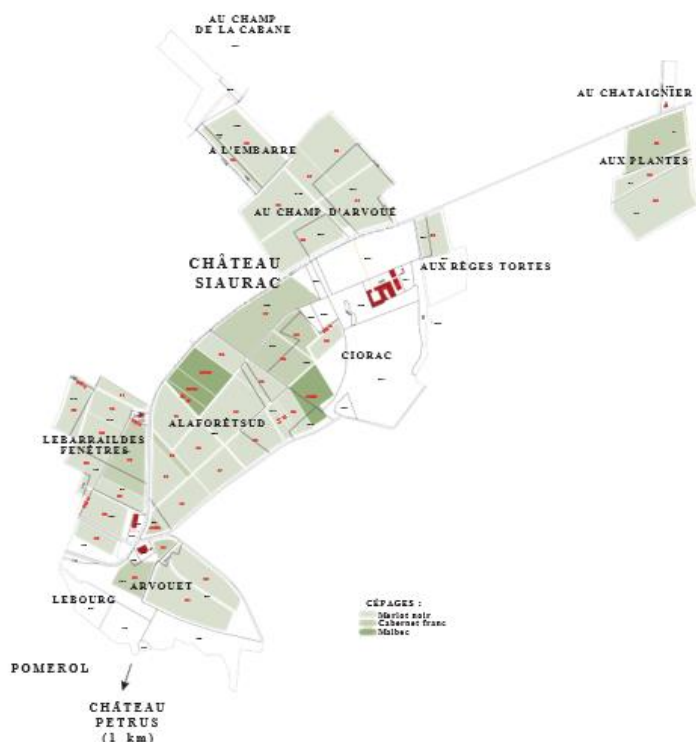
**Vinification parcelleaire** : ajustée pour capturer le fruit

**Elevage** : 9 mois en cuves

**Degré d'alcool** : 14,50 %

**Mise en bouteille** : 20 au 23 juillet 2020 - **Nombre de bouteilles** : 75 940 bouteilles

**Caractéristiques** : très rond, très fruité, peut se boire frais l'été - **Garde** : 5 ans



### Le millésime 2019

L'année végétative débuta sous un printemps pluvieux et frais. Ces conditions se poursuivirent jusqu'à la dernière décade de juin. Sur les terroirs tardifs de Siaurac, la nouaison difficile contribua aux faibles rendements déjà entamés par les conditions gélives du 13 avril, puis des 5 et 6 mai.

Dès la dernière décade de juin, la météo change radicalement, laissant place à des conditions estivales chaudes et sèches seulement ponctuées de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août. Ces pluies ont évité que les contraintes hydriques déjà installées avant véraison ne deviennent trop importantes en cours de maturation.

De ces conditions estivales sudistes il en résulte des moûts très riches et très aromatiques avec des potentiels tanniques et anthocyaniques parmi les plus élevés des 20 derniers millésimes.

Les vendanges furent resserrées cette année, débutant le 17 septembre sur nos terroirs graveleux, s'achevant le 3 octobre pour nos merlots. Nos malbecs furent ramassés le 3 octobre, et nos cabernets-francs les 4 et 5 octobre.

SCEA Domaine de Siaurac - Château Siaurac - 33 500 Néac

Contact : [info@siaurac.com](mailto:info@siaurac.com) - Tél. +33 (0)5 57 51 64 58 - [www.siaurac.com](http://www.siaurac.com)