

PLAISIR DE SIAURAC 2022

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 : 45,15 ha

Viticulture parcellaire : 43 parcelles. Certification HVE 3 et ISO 14001

Encépagement du vignoble : 74 % merlot, 20 % cabernet-franc, 5 % malbec, 1% cabernet-sauvignon

Premier vin : Château Siaurac

Propriétaire-Gérant : Les Terroirs de Suravenir

Directrice technique : Pénélope Godefroy - **Consultant** : Vincent Millet

LE VIN

Second vin de la propriété

Assemblage : 75 % merlot, 20 % cabernet-franc, 5 % Malbec

Age moyen des vignes : vingt ans

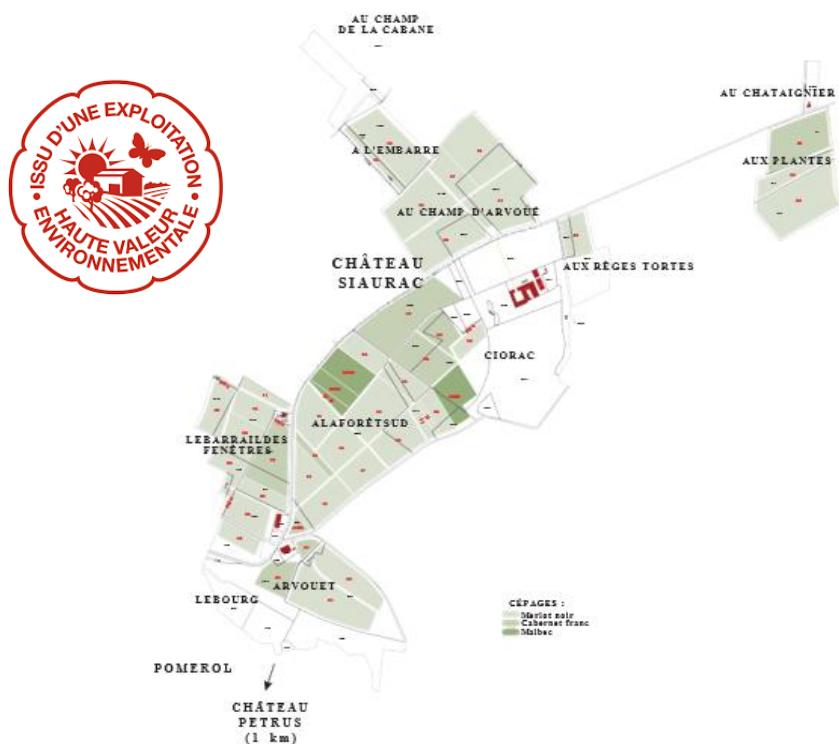
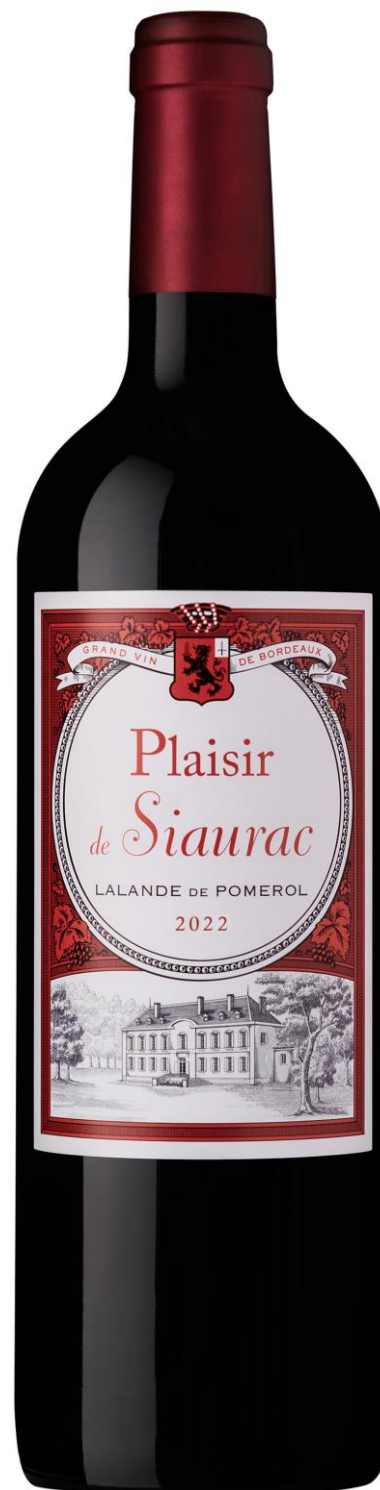
Vinification parcellaire : ajustée pour capturer le fruit

Elevage : 9 mois en cuves

Degré d'alcool : 14 % vol.

Mise en bouteille : du 19 au 22 juin 2023 - **Nombre de bouteilles** : 100 000 bouteilles

Caractéristiques : structuré et agréablement fruité, il possède un joli potentiel de garde et appréciera d'être décanté avant dégustation - **Garde** : 7 ans



Le MILLÉSIME 2022

2022 débute par un hiver modérément arrosé marqué sur sa fin par des températures élevées. Dès le mois de mai, le caractère solaire du millésime se met en place, amenant une floraison précoce et de qualité. A partir de la mi-juin, trois vagues de chaleur se succèdent, soulagées par les précipitations orageuses survenues fin juin. Il faudra attendre la mi-août pour profiter des prochaines pluies. Globalement, le caractère précoce des contraintes hydriques vécues par la vigne, associé à la bonne réserve en eau de nos sols, ont permis une bonne gestion des conditions extrêmes de l'été. La maturation se termine dans de très bonnes conditions. Les vendanges débutent le 5 septembre sur nos parcelles situées dans la continuité du plateau de Pomerol, et s'étireront tranquillement jusqu'au 28 septembre. La richesse tannique importante et de qualité permettra d'équilibrer le caractère chaleureux du millésime.