

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

PULPA

Le Vin

ASSEMBLAGE : 60% Merlot, 40% Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans

VINIFICATION : parcellaire et extraction douce

ELEVAGE : 6 mois en cuve béton

RENDEMENT : 55 hl/ha

DEGRÉ D'ALCOOL POTENTIEL : 14%

PRODUCTION : 1 663 bouteilles

Pulpa est le résultat d'un assemblage de deux parcelles distinctes du vignoble de Château Siaurac, plantées en 2009 sur des sols à dominante sablo-argileuse. Une parcelle de merlot et une autre de malbec, récoltées à la main, vinifiées séparément et sans aucun ajout de soufre.



NOTE DE DÉGUSTATION :

robe pourpre et intense,
Nez aux notes de fruits noirs
et épices.

Bouche gourmande, ronde
et finale toute en souplesse.

Au chai, nous travaillons depuis plusieurs années à réduire nos doses de soufre. L'élaboration de cette cuvée s'inscrit dans cette démarche. Pour ce faire, nous avons identifié et sélectionné certaines jeunes parcelles du terroir de Siaurac qui, chaque année, nous surprennent par le vin qu'elles produisent : un profil d'une belle pureté aromatique, alliant fruits noirs et fraîcheur épicée.