

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL
2018

Le Vignoble

TERROIR : Graves, argiles profondes et sables argileux

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 46,18 ha

VITICULTURE : 43 parcelles.

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

VENDANGES : Du 14 septembre au 11 octobre

PROPRIÉTAIRE : Les Terroirs de Suravenir

RESPONSABLE TECHNIQUE : Penelope GODEFROY

CONSULTANT : Jean-Claude BERROUET

Le Vin

ASSEMBLAGE :

80% Merlot, 20% Cabernet-franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

ELEVAGE : 14 mois. 40% Barriques
60% cuves béton

RENDEMENT : 45 hl/ha

DEGRÉ D'ALCOOL POTENTIEL : 14,5%

PRODUCTION : 140 000 bouteilles

92 Y. BECK

92 Y. CASTAING

91 J. SUCKLING

16+ A. KUNZ

91 A. GALLONI

NOTE DE DÉGUSTATION :

Un rouge doux et attrayant avec des notes de prune et de chocolat, ainsi que des nuances d'épices et de noisettes. Il est moyennement corsé, avec des tanins moyennement ronds et une finale fraîche et savoureuse. A boire ou à garder.

Le Millésime

Les conditions très pluvieuses de l'hiver se poursuivirent au printemps, avec notamment de nombreux épisodes orageux de mars à avril, accompagnés de températures douces. Le débourrement fut tardif mais franc.

La pluviométrie estivale fut plutôt déficitaire par rapport aux normales saisonnières, malgré des orages fréquents en juin et juillet. La floraison se déroula malgré tout très convenablement, grâce aux températures, supérieures aux normales de saison. L'été fut chaud, voir très chaud, avec des périodes de canicule début août.

La période de maturation se déroula dans d'excellentes conditions. Nos vignes ne subirent pas de contrainte hydrique précoce, ce qui contribua à la richesse du millésime. La sécheresse de fin de saison permit d'obtenir une belle richesse phénolique et un équilibre aromatique préservé.

Ces conditions climatiques nous permirent de vendanger chaque sélection parcellaire à son optimum de maturité. Nous attaquâmes les merlots de Siaurac le 14 septembre, jusqu'au 5 octobre. Nos malbecs furent récoltés le 3 octobre, et nos cabernets francs du 8 au 11 octobre.

SCEA Domaine de Siaurac

Château Siaurac – Lieu dit Ciorac 33500 Néac – France

05 57 51 64 58 - www.siaurac.com

