

PULPA

2018

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.

Notre engagement environnemental :

Longtemps certifiée « Agriculture Raisonnée », la propriété a pris, en 2015, un tournant plus décisif dans le respect de son terroir avec l'arrêt de tout désherbage chimique. Aujourd'hui, le travail du sol vise à s'adapter aux conditions particulières de chaque parcelle et de chaque millésime : enherbement naturel ou semis de céréales ou de légumineuses entre les rangs, travail des fonds et des cavaillons.

Nous n'utilisons plus d'insecticide de synthèse. Nous cherchons à renforcer les défenses naturelles de la vigne par l'utilisation de produits de bio contrôles à base de substances naturelles. Nos sols sont enrichis par nos semis d'engrais verts ou par des apports d'amendements organiques bio.

Un plan de conversion bio a été établi, et la propriété sera certifiée Agriculture Biologique en 2022. Notre engagement bio, renforcé par des pratiques biodynamiques, prend racine au sein d'une philosophie résolument tournée vers le respect de l'environnement au sens large.

Nous accordons également un soin particulier à favoriser la biodiversité floristique et faunistique par l'implantation de haies, la gestion raisonnée des tontes, la mise en place de ruches.

Depuis 2018, nous répondons aux exigences de la Norme ISO 14001, suite à notre engagement au sein du SME, Système de Management Environnemental des vins de Bordeaux. Nous sommes également certifiés Haute Valeur Environnemental de niveau 3.

Propriétaire-Gérant : Artémis Domaines

Directrice technique : Pénélope Godefroy

La cuvée Pulpa, Lalande-de-Pomerol :

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.

Assemblage : 93 % merlot, 7% malbec.

Age moyen des vignes : 10 ans

Vinification : parcellaire et extraction douce

Elevage : 6 mois en cuve béton

Degré d'alcool : 14,5 %vol

Mise en bouteille : 17 mai 2019

Nombre de bouteilles : 1624 bouteilles

Note de dégustation : robe pourpre et intense,

Nez aux notes de fruits noirs et épices.

Bouche gourmande, ronde et finale toute en souplesse.

