

Château Siaurac 2024

AOC Lalande de Pomerol



Château Siaurac
LALANDE DE POMEROL

Siaurac 2024 s'exprime aujourd'hui pleinement, révélant un vin abouti, à la fois élégant et gourmand. Le nez dévoile de délicates notes de fruits frais, tandis que la bouche séduit par son grain de tanin fin, sa tension maîtrisée et sa belle souplesse. La finale, suave et veloutée, prolonge avec finesse cette harmonie. Issu d'un millésime 2024 exigeant à Bordeaux, marqué par de fortes précipitations et un cycle végétatif long, il témoigne de l'engagement et du savoir-faire des équipes. En bouteille, il offre un équilibre raffiné et une expression déjà très séduisante.

Propriétaire : Les Terroirs de Suravenir

Gérant : Vincent Millet

Oenologue conseil : Claude Gros

Fiche technique :

Sol : Graves, argiles profondes et sables argileux

Superficie : 45,15 ha - 43 parcelles

Encépagement : 74% Merlot, 19% Cabernet-franc, 6% Malbec, 1% Cabernet Sauvignon

Age moyen du vignoble : 33 ans

Assemblage : 53% Merlot, 30% Cabernet-franc, 17% Malbec

Vendanges : Parcelles, du 21 septembre au 4 octobre 2024

Rendement : 33 hl / ha

Degré : 13,5%

Production : 107 000 cols

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

Vinification :

Fermentation en cuves béton avec sélection intraparcellaire, suivie d'un élevage de 14 mois : 62 % en cuves béton, 35 % en barriques, 3 % en amphore, pour apporter structure et complexité.

Autres références du Domaine :

Plaisir de Siaurac - Lalande de Pomerol

le S de Siaurac - Rosé



Mathieu Doumenge, Terre de vin = 89 - 91 / 100
Vinous (Antonio Galloni) = 89 - 91 / 100
Clio PERRIN & Mathieu QUETGLAS (Vinifera) = 92 / 100
Yves Beck = 88 - 90 / 100
Vert de Vin = 93 / 100
Alexandre Ma = 90 - 91 / 100
Falstaff (Peter Moser) = 90 / 100
Jacques Perrin, 1000 plateaux, Suisse = 92 / 100
Thomas Boxberger, Vinum = 93 / 100
Bernard Burtschy (Les Échos) = 88 - 89 / 100
Izak Litwar, Great Bordeaux Wines = 90 / 100
Markus del Monego = 91+ / 100

SCEA Domaine de Siaurac - Château Siaurac - Lieu dit Ciorac - 33500 Néac

Tél : 05 57 51 64 58 - info@siaurac.com - www.siaurac.com

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL