

Château Siaurac 2023

AOC Lalande de Pomerol



Château Siaurac
LALANDE DE POMEROL

Château Siaurac 2023 se distingue par son élégance et sa précision. Au nez, le vin exprime des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, enrichis de subtiles notes florales et d'épices douces. La bouche, structurée et harmonieuse, révèle des tanins fins et soyeux, soutenus par une belle tension qui conduit à une finale longue et veloutée. Un vin qui allie finesse et intensité, prometteur pour les années à venir.

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 : 65% Merlot, 28% Cabernet-franc, 7% Malbec

Vendanges : Parcelles, du 08 au 28 septembre 2023

Rendement : 42 hl / ha

Degré : 14%

Production : 135 000 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 : 60 % en cuves béton, 35 % en barriques, 5 % en amphore, pour apporter structure et complexité.

Autres références du Domaine :

Plaisir de Siaurac - Lalande de Pomerol

le S de Siaurac - Rosé



Tjark Witzgall = 90 - 92 / 100
Vinous (Antonio Galloni) = 90 - 92 / 100
Jonathan Choukroun (Vinifera) = 93 / 100
Yves Beck = 91 - 93 / 100
Jane Anson = 91 / 100
Alexandre Ma = 90 - 91 / 100
Falstaff (Peter Moser) = 90 / 100
James Suckling = 91 - 92+ / 100
William Kelley = 90 - 92 / 100
Bernard Burtschy (Les Échos) = 92 - 93 / 100
Adrian van Velsen (VWine) = 91 - 93 / 100
Markus del Monego = 92 / 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