

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

2024

Le Vignoble

TERROIR : Graves, argiles profondes et sables argileux

ENCEPAGEMENT : 75% Merlot, 19% Cabernet franc, 6% Malbec

SUPERFICIE : 45,15 ha

VITICULTURE : 43 parcelles.

Certifié HVE4, membre du périmètre Certifié ISO 14001 de l'association du SME des Vins de Bordeaux

PROPRIÉTAIRE : Les Terroirs de Suravenir

RESPONSABLE TECHNIQUE : Elodie KAMINSKI

CONSULTANT : Claude GROS

Le Vin

ASSEMBLAGE :

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

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

ELEVAGE : 14 mois. 62% Cuves béton 35%

Barriques 3% Amphore

RENDEMENT : 33 hl/ha

DEGRÉ D'ALCOOL POTENTIEL : 13,5 %

PRODUCTION ESTIMÉE : 107 000 bouteilles

NOTE DE DÉGUSTATION :

Après les premiers mois d'élevage, Siaurac 2024 se dévoile comme un vin rempli de promesses et de révélations.

Elégant et gourmand, il dévoile dès les premières dégustations des notes de fruits frais. En bouche, il offre un grain de tanin délicat, une jolie tension, et une souplesse qui se termine par une finale suave et veloutée.

Le Millésime

En 2024, la viticulture bordelaise est confrontée à des précipitations importantes, excédant de 60% la moyenne décennale.

L'hiver 2024 s'est caractérisée par des températures douces et une abondance d'eau, créant des conditions favorables au mildiou et posant des défis aux vignobles, en particulier à Bordeaux.

Le millésime est marqué par un débourrement très précoce, suivi d'un fort ralentissement entre mi-avril et fin mai. Il se distingue également par une véraison tardive et une maturation lente. En conclusion, le cycle végétatif a été particulièrement long.

Malgré cette situation complexe, l'équipe du Château Siaurac a su s'adapter, permettant de produire un vin élégant et raffiné.

Les vendanges débutent le 21 septembre sur nos parcelles précoces et se sont poursuivies jusqu'au 4 octobre.

SCEA Domaine de Siaurac

Château Siaurac – Lieu dit Ciorac 33500 Néac – France

05 57 51 64 58 - www.siaurac.com