

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

Château Siaurac 2020

En primeur

Le Vignoble

TERROIR : Graves, argiles profondes et sables argileux **SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 46,18 ha

VITICULTURE : 40 parcelles. En conversion Bio, certifié HVE3, membre du périmètre Certifié ISO 14001 de l'association du SME des Vins de Bordeaux

ENGÈPAGEMENT : 74% Merlot, 20% Cabernet Franc, 6% Malbec

VENDANGES : Du 09 au 29 septembre

RENDEMENT : 26 hl/ha

PROPRIÉTAIRE : Artémis Domaines. Depuis 2020, les Terroirs de Suravenir.

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pénélope Godefroy **CONSULTANT** : Jean-Claude Berrouet

Le Vin

ASSEMBLAGE : 76% merlot, 21% cabernet-franc, 3% malbec **AGE MOYEN DES VIGNES** : 30 ans

ELEVAGE : 14 mois. 40% en fût, 60% en cuve béton.

DEGRÉ D'ALCOOL POTENTIEL : 14,10% **PRODUCTION ESTIMÉE** : 92000 bouteilles **SECOND VIN** : Plaisir de Siaurac, 53000 bouteilles

NOTE DE DÉGUSTATION : Nez profond, notes de petits fruits noirs et d'épices douces. La bouche, onctueuse et droite, révèle un bel équilibre gourmand, soutenue par une belle intensité aromatique et une élégante fraîcheur.



Le Millésime 2020

Le millésime débute avec un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps chaud et humide. Dans ce contexte, la protection des vignes contre les diverses pressions et la gestion des sols sont un vrai challenge.

Fort heureusement, des conditions sèches et chaudes accompagnent à la mi-mai une floraison parmi les plus précoces. Puis, à partir du 19 juin, les précipitations s'arrêtent et laissent place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet. Un été chaud et sec s'installe alors définitivement. Les traditionnels orages de la mi-août font respirer les vignes et gonfler les baies de merlots.

Les vendanges de nos merlots débutent précocement, le 9 septembre, soit une dizaine de jours d'avance par rapport aux dernières années. Nos derniers merlots furent ramassés le 24 septembre, suivis de nos cabernet francs, entre le 25 et le 29 septembre.

