

Château Siaurac 2025

AOC Lalande de Pomerol



Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

PRIMEURS

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 : 35 ans

Assemblage : 68% Merlot, 19% Cabernet-franc, 13% Malbec

Vendanges : Parcelles, du 02 au 19 septembre 2025

Rendement : 36 hl / ha

Degré : 14%

Production : 900 Hl

Certifié HVE4, 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 : 80 % en cuves béton, 17 % en barriques, 3 % en amphore.

Autres références du Domaine :

Plaisir de Siaurac - Lalande de Pomerol

le S de Siaurac - Rosé



L'hiver a été doux et sec, avec un fort déficit hydrique en novembre, décembre et mars. La vigne a poussé dans des conditions chaudes et sèches, avec très peu de pluie de mai à août ; seul avril présente un excédent hydrique.

Deux vagues de chaleur ont marqué juin et août, avec un retour des pluies en fin d'été. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, mais le potentiel est resté faible en raison des conditions froides, humides et peu lumineuses de l'année précédente. La sécheresse et les fortes chaleurs estivales ont ensuite accentué la baisse de rendement. Néanmoins, le millésime 2025 s'annonce d'une grande qualité et devrait pleinement tenir ses promesses.

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