

# Château Siaurac 2016

## Château Siaurac – Lalande-de-Pomerol 2016

### Le Domaine

Le Château Siaurac est un domaine viticole prestigieux situé en appellation Lalande-de-Pomerol, sur la rive droite de Bordeaux, aux portes de Pomerol. Avec une histoire remontant à plusieurs siècles, ce domaine est l'un des plus réputés de l'appellation, alliant tradition et innovation. Le château est dirigé par la famille de Malet Roquefort, qui met un point d'honneur à respecter une viticulture durable tout en valorisant le terroir exceptionnel du domaine.

### Le Terroir & Millésime 2016

**Millésime 2016** : L'année 2016 a connu des conditions climatiques contrastées, avec un printemps pluvieux suivi d'un été chaud et sec. Ce climat a permis une maturation optimale des raisins, donnant des vins à la fois riches et élégants. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions parfaites en septembre, offrant une belle concentration et une grande pureté.

**Sol** : Le terroir du Château Siaurac est constitué de sols argilo-graveleux, favorisant un excellent drainage et une bonne rétention de chaleur, permettant aux raisins de mûrir dans des conditions idéales.

**Climat** : Le climat de Lalande-de-Pomerol est continental avec des influences océaniques modérées. Cela crée un équilibre parfait entre fraîcheur et chaleur, ce qui se traduit par des vins à la fois puissants et raffinés.

### Cépages

- Merlot ≈ 80 %
- Cabernet Franc ≈ 20 %

### Dégustation

**Nez** : Le nez est expressif et complexe, dominé par des arômes de fruits noirs (cassis, prune), agrémentés de touches épicées (poivre, réglisse) et de notes subtiles de sous-bois et de chocolat noir.

**Bouche** : La bouche est élégante et bien structurée, avec une attaque souple qui laisse place à une texture soyeuse et ample. Les tanins sont fins et bien intégrés, apportant une belle fraîcheur et un équilibre parfait entre rondeur et puissance.

**Finale** : La finale est longue, marquée par des arômes de fruits mûrs et des touches légèrement boisées, avec une belle persistance.

## **Accords & Potentiel**

**Potentiel de garde** : Le Château Siaurac 2016 possède un excellent potentiel de garde. Bien qu'il soit déjà agréable à boire dès aujourd'hui, il continuera à se développer pendant les 10 à 15 prochaines années, gagnant en complexité et en finesse avec le temps.

**Accords mets** : Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges grillées (côtes de bœuf, entrecôte), des viandes braisées, de l'agneau rôti, ainsi que des fromages affinés (Saint-Nectaire, Comté). Il se prête également très bien à des plats en sauce, comme un civet de lièvre ou un bœuf bourguignon.