Cuvée Bacchus Château Sirac

Le pays où tu aimerais vivre ?

Ce que tu aimes dans le vin ?

Quelle est ta devise ?

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

Dans ma famille, la production de vin est une vocation depuis les années 1920 ! C'est mon arrière-grand-père, Marcel Bodet, qui initie l'activité viticole à cette époque. J'ai rejoint l'exploitation familiale en 2014, après que mes parents, Marc et Agnès, ont mené une restructuration du vignoble et des équipements de vinification. Je représente aujourd'hui la quatrième génération de vignerons du Château Sirac, situé à Saint-Laurent-d'Arce sur le terroir de l'appellation Côtes de Bourg.



Cuvée Bacchus Château Sirac

CÔTES DE BOURG

Village : Prignac-et-Marcamps, Saint-Laurent d'Arce

Terroir : Sols argilo-calcaires, sous-sols de calcaire à astéries – Exposition Nord-Sud et Est-Ouest - 20 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Sélection de parcelles sur des expositions sud-est aux sols argilo-calcaire frais. Vendanges à pleine maturité phénolique au petit matin pour conserver des températures de vendanges fraîches. Fermentation alcoolique à température maitrisée et extraction douce des tanins et des polyphénols. Brassage des lies fines quotidienne pendant la macération post fermentation.

Assemblage : 55% Merlot, 45% Malbec

Commentaires de dégustation : La robe est profonde, intense. Le nez s’ouvre sur un fruit acidulé. La bouche offre des arômes de groseilles et fraises écrasées, sur des tanins souples. Un vin avec une très bonne buvabilité.

Accords mets et vins : Carré d'agneau rôti

