

Château Semonlon

Haut-Médoc

*Vin très fruité, doux en bouche avec une certaine élégance et des arômes de fraise et de cerise..
Agréable à boire tout de suite, mais meilleur si on attend 4 à 5 ans avant de le boire.
Conseillé sur des plats cuisinés et sur de la viande rouge.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : A Avensan, sur la commune de Soussans, sur un superbe terroir de Margaux ; les vignes sont mitoyennes du Cht Citran. La propriété fut créée en 1950 par Mr Lagune, arrière grand-père du propriétaire Mr Olivier Dumora.

SURFACE EXPLOITEE : 7 hectares

NATURE DU SOL : Graves du quaternaire et sables grossiers.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Lutte raisonnée avec limitation des insecticides, amendement des masses organiques pour compost. Vendanges vertes, effeuillages surtout les Cabernet Sauvignon. Vendanges Manuelles. Rendement à 10 000 pieds à l'hectare.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox avec contrôle des températures (groupe de froid). Macération préfermentaire à froid (6°C). Très peu de foulage et délestage. Fermentation pendant 8 jours et macération post-fermentaire durant 4 semaines en fonction des millésimes, pour la fixation du fruit.

ELEVAGE : En barriques de deux vins pendant 1 an

PRODUCTION ANNUELLE : 45 000 bouteilles

