

Château Sénéjac

Haut-Médoc Cru Bourgeois

*Belle couleur sombre et profonde- Nez très expressif de fruits noirs et d'épices
La bouche présente beaucoup d'ampleur et d'intensité tout en restant suave
C'est un vin charmeur et distingué agréable à boire jeune.*

SITUATION : Sur le plateau du Pian sur de belles croupes. Les premières vignes furent plantées au 16ème siècle.

Propriété du Maréchal d'Ornano, gouverneur de Guyenne au 19ème, la propriété fut rachetée en 1860 par le Comte de Guigné. Une nouvelle impulsion pour hisser le vignoble à la hauteur des meilleurs crus médocains vient d'être donnée depuis l'acquisition de la propriété par Mr et Mme Rustmann.

SUPERFICIE : 30 hectares

TERROIR : Graves profondes

ENCEPAGEMENT : 56 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 7% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillage. Vendanges manuelles à maturité. Tri à la vigne et au chai.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves inox thermo régulées. Remontages deux fois par jour. Fermentation malo lactique pour 30% en barriques

ELEVAGE : Pendant 12 à 15 mois en barriques dont 30% sont neuves.

PRODUCTION : Environ 100 000 bouteilles. Rendement : 45 hl/ha

