



Chateau SENAILHAC

Bordeaux Supérieur

« Un Vin Intense et Fruité »

Cépages: 60% merlot, 35% cabernet sauvignon et 5% Malbec.

Altitude: 70 à 80 m.

Age du vignoble: 25 ans.

Exposition: Est - Ouest.

Densité: 4 500 pieds/Ha.

Terroir: Argilo-Calcaire,
Boulbènes et Graves.

Rendements: 50 Hl/Ha.

Commune: Tresses

Taille: Guyot simple.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid de 3 jours, fermentations de 7 jours à 25°C afin d'obtenir des vins aromatiques, souples et « ronds ».

Dégustation: Paré d'une robe grenat intense, le vin offre un bouquet aromatique de fruits noirs. En bouche, attaque soyeuse évoluant sur des tannins délicats et fondus. Une finale ample et longue alliant des notes de Vanille et Moka

Élevage: entre 6 à 12 mois en fûts



Guide Hachette
2013
1* p 221

TARIFS PARTICULIER ET GROUPE

MILLÉSIME 2009 AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Médaille d'argent au concours de Bordeaux 2011
Médaille d'argent au concours de Macon 2011

- **DÉPART PROPRIÉTÉ:**5,95 € TTC / col *
Minimum par 6 Bouteilles
- **EXPÉDIÉ (FRANCE)**
 - par 120 Bouteilles5,95 € TTC / col
 - par 300 Bouteilles5,30 € TTC / col
 - par 600 Bouteilles4,90 € TTC / col

*Transport: 6 ou 12 Blles = 25€
18 ou 24 Blles = 30€
30 à 114 Blles = 1.10€/col

Château SENAILHAC – 8 Avenue de Sénailhac – 33370 TRESSSES
Tél Bureau : 05.57.34.13.14 Fax : 05.57.34.05.60
senailhac@sfr.fr
Chambres d'hôtes - www.chateau-senailhac.com