

« Le Colombier »

CHATEAU
SENAILHAC

«La Douceur de la Terre, la Force des Arômes»

Cépages: 70% merlot,
30% cabernet sauvignon.

Age du vignoble: 25 ans.
Superficie: 15 Ha
Densité: 4 500 pieds/Ha.
Rendements: 35 Hl/Ha.

Vinification: Macération
pré-fermentaire à froid de 3 jours,
fermentations de 6 jours à 28°C.
Macération sous marc de 3 semaines

Elevage: entre 9 à 12 mois en fûts de
Chêne, dont 70% neufs.

Altitude: 70 à 80 m.

Exposition: Est - Ouest.

Terroir: Argilo-Calcaire,
Boulbènes et Graves.

Culture: en conversion Biologique

Dégustation: Robe grenat foncée, les notes
de fruits noirs confits (cassis, mûres...)
s'harmonisent finement aux arômes vanillés.

En bouche, les tanins mûrs et soyeux
apportent puissance et richesse dont
l'équilibre soutient une longue finale.

Service: Servir à 16°/18°, après décantation.



« Le Colombier »
CHATEAU
SENAILHAC



senailhac@sfr.fr

TARIFS PARTICULIER ET GROUPE

MILLÉSIME 2012
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

- **DÉPART PROPRIÉTÉ:**5.20 € TTC / col *
Minimum par 6 Bouteilles
- **EXPÉDIÉ (FRANCE)**
 - par 120 Bouteilles5.20 € TTC / col
 - par 300 Bouteilles4.70 € TTC / col
 - par 600 Bouteilles4,30 € 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 TRESSES
Tél Bureau : 05.57.34.13.14 Fax : 05.57.34.05.60
senailhac@sfr.fr
Chambres d'hôtes - www.chateau-senailhac.com