

# Excellence

CHATEAU  
SENAILHAC

## «Cuvée Prestige des Meilleures Parcelles»

**Cépages:** 90% merlot,  
10% cabernet sauvignon.

**Age du vignoble:** 40 ans.  
**Superficie:** 3 Ha  
**Densité:** 4 500 pieds/Ha.  
**Rendements:** 45 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.

**Médailles:** Grande Medaille d'Or Bruxelles 2013

Argent a Bordeaux 2012



**Altitude:** 70 à 80 m.  
**Exposition:** Est - Ouest.  
**Terroir:** Argilo-Calcaire, Boulbènes et Graves.  
**Commune:** Tresses

**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.



senailhac@sfr.fr

## TARIFS

### MILLÉSIME 2010 AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Grande Médaille D'Or au concours de Bruxelles 2013  
Médaille d'ARGENT au concours de Bordeaux 2012  
CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

• **DÉPART PROPRIÉTÉ:** ..... 7,53 € HT ..... 9,00 € TTC / col  
Minimum par 6 Bouteilles

#### • **FRANCE (FRANCO)**

- par 90 Bouteilles ..... 7,53 € HT ..... 9,00 € TTC / col
- par 180 Bouteilles ..... 6,69 € HT ..... 8,00 € TTC / col

Transport: 12 Blles = 25€  
18 ou 24 Blles = 30€  
30 à 84 Blles = 1.10€/col

Château SENAILHAC – 8 Avenue de Sénaillac – 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](http://www.chateau-senailhac.com)