



«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

Élevage: 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.

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.

Médailles: Grande Médaille d'Or Bruxelles 2013

Argent à Bordeaux 2012



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 € HT9,00 € TTC / col
Minimum par 6 Bouteilles
- **FRANCE (FRANCO)**
 - par 90 Bouteilles.....7,53 € HT9,00 € TTC / col
 - par 180 Bouteilles.....6,69 € HT8,00 € TTC / col

Transport: 12 Billes = 25€
18 ou 24 Billes = 30€
30 à 84 Billes = 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

