

HAUT MÉDOC • CHÂTEAU SÉNÉJAC

AOC



Uvaggio:

59% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Affinamento:

16 mesi in barriques di cui il 30% nuove.

Note di degustazione:

colore rosso carminio di ottima fittezza. L'olfatto esprime sentori di piccoli frutti neri, nonché pepe e tabacco. Al palato, nonostante la complessità e l'intensità, riesce a domare con eleganza i suoi tannini.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

le prime viti di Château Sénéjac furono piantate nel XVI secolo. Questa tenuta appartiene alla famiglia Bignon-Cordier dal 1999 ed è un'etichetta molto importante nella denominazione Haut-Médoc. I suoi Vini provengono da un vigneto di circa 40 ettari; le viti hanno un'età media di 35 anni e vengono piantate su terreni ghiaiosi che garantiscono un efficace drenaggio del suolo. Stile ricercato e fine, nel contempo generoso e complesso.