



Château Sénéjac

HAUT-MÉDOC

Comte de Sénéjac 2015

Le vignoble de Sénéjac s'étend sur un plateau qui domine la commune du Pian Médoc. Ancienne baronnie, Nicolas de Bloys est son premier propriétaire au XVIème siècle. En 1999, une nouvelle impulsion, pour hisser le vignoble à la hauteur des meilleurs crus médocains, a été donnée depuis son acquisition par Lorraine Cordier, également propriétaire du Château Talbot, Grand Cru Classé de Saint Julien.

Suite à son décès, aujourd'hui c'est sa soeur Nancy Bignon-Cordier et sa famille qui sont à la tête du domaine.

Appellation	Haut Médoc
Superficie	39 ha
Sols	Graves profondes
Densité de plantation	6600 pieds/ha
Rendement	50 hl/ha
Âge moyen des vignes	35 ans
Vendanges	Mécaniques
Type de cuves	Inox
Elevage	30 % en barrique, 70 % en cuve
Degré	13,5 %
Vendanges 2015	Du 21 septembre au 8 octobre
Assemblage 2015	42 % cabernet sauvignon, 2 % cabernet franc, 56 % merlot
Date de mise en bouteille	Du 22 au 23 juin 2017



MILLESIME 2015

2015 est un millésime marqué par une longue sécheresse de mars à juillet. Le débourrement, puis la floraison et les véraisons ont été homogènes, signe d'un grand millésime. Le mois d'août fut plus frais et pluvieux ce qui débloqua la maturation des grappes. Le mois de septembre fût idéal, avec une amplitude thermique diurne/nocturne propice à la maturation de nos cépages rouges. Nous nous retrouvons au final avec un Artigues de Sénéjac 2015 d'une très grande qualité, alliant fraîcheur et puissance aromatique.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Comte de Sénéjac 2015 présente une robe rouge intense. Le nez est gourmand, aux notes de fruits noirs. L'attaque est franche sur le fruit. La bouche est ronde, bien équilibrée avec des tanins bien fondus. On décèle alors des notes de pain grillé et de cacao, soulignant la qualité de l'élevage. La finale est d'une belle longueur. C'est un vin parfait pour le déjeuner.