

Château Sénéjac Haut-Médoc AOC



Name:	Château Sénéjac Haut-Médoc AOC
Artikel Nr.:	6145
Hersteller:	Château Sénéjac
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	59% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Granatrot im Glas mit lila Reflexen. Beerige Fruchtnoten, gepaart mit floralen Anklängen und Andeutungen feiner Kräuter. Vollmundig und körperreich, gut strukturiert und lang.
Herstellung:	Handlese der reifen Trauben mit anschließender Sortierung. Klassische Fermentation in Edelstahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen über 25-28 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barrique Fässern aus rund 30 Prozent neuer französischer Eiche für bis zu 15 Monate. Nach der Abfüllung ruht der Wein auf den Flaschen, bevor er für die Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Die Weinbau-Geschichte von Château Sénéjac lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen, als Nicolas de Bloys die ersten Rebstöcke auf dem Anwesen pflanzte. Das Château liegt in Haut-Médoc idyllisch auf den Hügeln, die das Tal der Aygue Longue dominieren in Mitten einem Park mit jahrhunderte alten Bäumen und einem Fischteich. Im Jahr 1999 kaufte Lorraine Cordier, ebenfalls Eigentümerin des Château Talbot, Grand Cru Classé in Saint-Julien, Château Sénéjac und dem Weinberg wurde ein neuer Schwung verliehen, um ihn auf das Niveau der besten Médoc-Weine zu heben. Seit 2011, nach dem Tod von Lorraine Cordier, haben ihre Nichten Philippine und Marguerite sowie ihr Neffe Gustave den Familienbesitz übernommen, unterstützt von ihren Eltern Nancy Bignon-Cordier und Jean-Paul Bignon.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Wild, Lamm, Geflügel und würzigem Käse. Empfohlene Serviertemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre