



ACQUISTATO IL

Château Sénéjac Haut-Médoc 2023

2023



Bordeaux Haut-Medoc che punta su solidità e chiarezza stilistica

Sulle ghiaie dell'Haut-Médoc AOC prende forma Château Sénéjac, rosso che interpreta la riva sinistra con equilibrio e concretezza. Cabernet Sauvignon e Merlot guidano l'assemblaggio, affiancati da Petit Verdot e Cabernet Franc per dare struttura e definizione. Le maturazioni sono seguite con precisione per preservare freschezza e integrità del frutto. In cantina si lavora su estrazioni misurate e affinamenti calibrati. Il rovere accompagna il vino senza sovraccaricare il profilo. Nel calice emergono cassis, mora e leggere note di grafite e spezie. L'ingresso è deciso, la trama tannica è compatta ma ordinata. Il sorso mantiene ritmo e progressione lineare.

Château Sénéjac è una proprietà storica dell'Haut-Médoc, oggi parte del gruppo familiare che guida anche Calon-Ségur. La tenuta beneficia di vigneti ben esposti su suoli ghiaiosi profondi. La gestione agronomica è rigorosa, con controllo delle rese e selezione accurata delle parcelle. In cantina si uniscono tecnologia e tradizione per mantenere coerenza qualitativa. La filosofia produttiva privilegia identità territoriale e continuità stilistica. Lo stile aziendale si fonda su struttura, equilibrio e affidabilità. Sénéjac rappresenta una lettura credibile e solida della riva sinistra di Bordeaux. Una firma che coniuga storia e visione contemporanea.

La Vigna

Terreno Le viti, con un'età media di 35 anni, sono piantate su suoli di ghiaia pirenaica depositati durante il quaternario sulla cresta argillo-ghiaiosa di Pian-Médoc

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve cabernet sauvignon 53%, merlot 29%, cabernet franc 11% e petit verdot 7%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La raccolta viene svolta manualmente e meccanicamente, così come le successive selezioni. La vinificazione in vasche di acciaio inox. L'affinamento dura 12 mesi in barrique, di cui il 25% in botti nuove.

Sensazioni Il colore è rosso granato intenso. Al naso sprigiona un bouquet che richiede "aerazione", con sentori di frutti neri leggeri e note di grafite/matita temperata. persistente. In bocca ha un ingresso medio-corpo, leggermente amaro ma teso, con un carattere rigoroso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821