

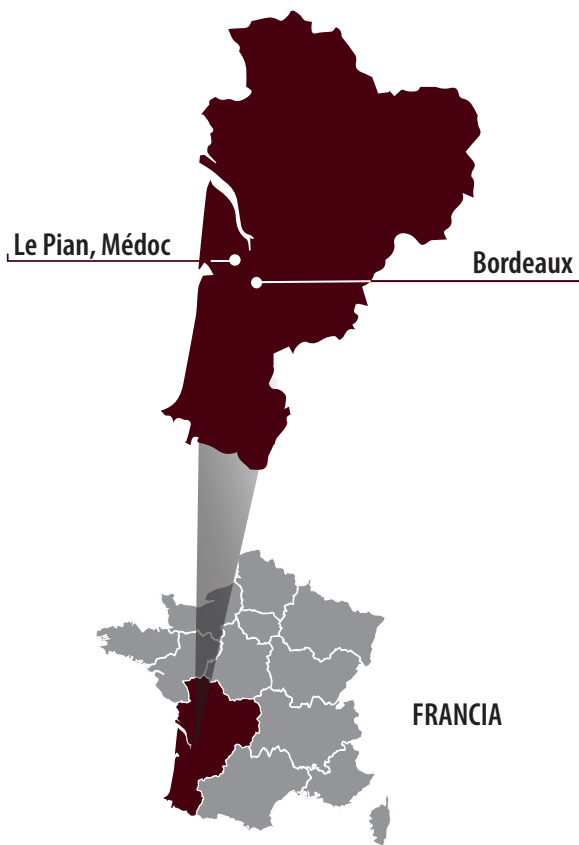


PETIT SÉNÉJAC HAUT MÉDOC 2020


Château Sénéjac

HAUT-MÉDOC

Merlot , Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

M+

Tipo de Cuerpo

En las tierras del Haut Médoc, en la cresta que domina la Jalle de l'Aygue Longue, entre viñas, un parque con árboles centenarios y estanques de peces, se encuentra el Château Sénéjac. Nicolas de Bloys es el primer propietario conocido. En el siglo XVI, este fogoso escudero, esposo de Jeanne Fleix, plantó las primeras viñas de la finca. En el siglo XVIII, el castillo fue adquirido por Joseph-Ignace de Chatard, concejal del Parlamento de Burdeos. En 1746, vendió Sénéjac a su sobrino, Jean-Louis Baour, futuro alcalde de Pian-Médoc, quien se encargó de la construcción de nuevos edificios. A mediados del siglo XIX, el viñedo de Sénéjac ya producía el equivalente a 100.000 botellas al año. Varios propietarios se sucedieron al frente del viñedo hasta 1860, año en que fue adquirido por el conde de Guigné, cuya familia permaneció como propietaria durante 139 años. La propiedad abarca 150 hectáreas, de las cuales 41 son de viñedo. Magnífico terroir en la cresta arcillosa-gravosa del municipio de Pian-Médoc que ofrece un clima templado, lluvias en invierno, sol y calor en verano.

NOTAS DE CATA

Vino color granate, bouquet expresivo y complejo. Las notas de cereza y sotobosque se mezclan con matices amaderados suaves y golosos a especiados dominantes. En boca, ofrece una materia carnosa y flexible. La estructura es sedosa y va acompañada de taninos elegantes.

Maridaje ideal con Charcutería, Caza, Carnes blancas y Carnes rojas.



Vinícola / Enólogo:

Château Sénéjac
Familia Bignon-Cordier



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Merlot
Cabernet Franc



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Se utiliza un método de vinificación tradicional realizado en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada para controlar las temperaturas durante la fermentación alcohólica. Con muy poca intervención durante la fermentación, respetamos nuestras uvas con una extracción suave y controlada durante 20 a 30 días de encubado según la añada para obtener un color denso, taninos delicados y aromas complejos. En los días siguientes se realiza la fermentación maloláctica para aumentar la suavidad de nuestros vinos y hacerlos aún más agradables.