

A.O.P	:	BOURGUEIL	
Lieu-dit	:	« Clos Sénéchal »	
Millésime	:	2009	
Superficie	:	1,85 hectare	
Commune	:	BENAIS	
Situation	:	1,85 hectare sur la mi pente	
Orientation	:	Sud	
Altitude	:	75 mètres	
Sols	:	Argilo-calcaires	
Cépage	:	100 % carbernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14 Age moyen 55 ans avec densité 5000 pieds/hectare.	
Rendement	:	29 hectos/hectare	
Degré Alcoolique	:	13°4 sans chaptalisation.	
Vendanges	:	Manuelles et mécaniques. Faites du 12 au 15 octobre.	
Vinification	:	Vendanges 100 % égrappées sans foulage. Cuve thermo-régulée par échangeur interne pour une température de vinification de 26° - 28°. Cuvaion sans foulage de 15 jours pour ce millésime . Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée au 15 décembre.	
Elevage	:	Filtration légère sur diatomées, puis élevage de plusieurs mois en fûts (1/2 muids de 600 litres). Mis en bouteille 2 ans après la récolte.	
Potentiel de garde	:	Pouvant aller jusqu' à 30/40 années dans ce très bon millésime.	

Palmarès : **Liger d'Argent** au Concours du Salon des Vins de Loire à Angers.
« La robe brillante couleur rouge grenat s'ouvre sur un nez qui associe les odeurs des fruits rouge (fraise, grenade) à des nuances toastées et grillées. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue avec un beau volume et des tanins au grain serré, bien enrobés par un volume aromatique plaisant (fruits confiturés et notes de café torréfié). La finale persiste agréablement sur la puissance. Très beau Bourgueil structuré. »