

A.O.P	:	<b>BOURGUEIL</b>	
Lieu-dit	:	<b>« Clos Sénéchal »</b>	
Millésime	:	<b>2014</b>	
Superficie	:	1,85 hectare	
Commune	:	BENAIS	
Situation	:	1,85 hectare sur la mi pente	
Orientation	:	Sud	
Altitude	:	75 mètres	
Climat	:	Un printemps très doux favorisât un départ précoce de la végétation, puis de bonnes conditions climatiques début juin ont permit une floraison homogène. Un été maussade laissât place à un mois de septembre radieux qui nous a donné des raisins à pleine maturité	
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	:	42 hectos/hectare	
Degré Alcoolique	:	12°5 sans chaptalisation.	
Vendanges	:	Manuelles et mécaniques. Faites le 10 octobre.	
Vinification	:	Vendanges 100 % égrappées sans foulage. Cuve thermo-régulée par échangeur interne pour une température de vinification de 26° - 28°. Cuvaision de 12 jours sans foulage. Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée au 10 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 en septembre 2016.	
Potentiel de garde	:	Pouvant aller jusqu'à 20 années dans ce bon millésime.	