

A.O.P : **BOURGUEIL**

Lieu-dit : **« Clos Sénéchal »**

Millésime : **2015**

Superficie : 1,85 hectare

Commune : BENAIS

Situation : 1,85 hectare sur la mi pente

Orientation : Sud

Altitude : 75 mètres

Climat : Un climat exceptionnel depuis le mois d'avril laissait augurer un très beau millésime. Nous nous rapprochons des mémorables années 2003 et 2005. Les vendanges commencèrent dès le 21 septembre et se terminèrent le samedi 3 octobre

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 : 38 hectos/hectare

Degré Alcoolique : 13°1 sans chaptalisation.

Vendanges : Manuelles et mécaniques.  
Faites le 03 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 mi-décembre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées, puis élevage de plusieurs mois en fûts (1/2 muids de 600 litres).

Potentiel de garde : Pouvant aller jusqu'à 20 années dans ce bon millésime.



Commentaires : ce vin provenant des terroirs calcaires les plus profonds, offre des notes de torrefaction suivies d'arômes de fruits noirs délicatement toastés ; la structure tannique harmonieuse et sans excès laisse place à une longue finale souple et aromatique.