

Château Sénéjac

DONNEES TECHNIQUES GENERALES



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Le Pian Médoc

Propriétaires : Mr et Mme RUSTMANN

33290 LE PIAN MEDOC

+33(0) 556 702 011 - +33(0) 556 702 391

Surface : 40 ha

Production : 200.000 bouteilles

Viticulture

- Encépagement : Merlot 37% / Cabernet Sauvignon 48% / Cabernet Franc 11% / Petit Verdot 4%
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Densité de plantation : 6600 pieds/ha
- Protection raisonnée
- Façons culturales traditionnelles
- Ebourgeonnage, deux effeuillages et éclaircissages

Œnologie

- Vendanges : manuelle en cagette et par tris successifs.
- Vinification : cuverie inox et béton thermorégulées; cuvaison de 3 à 4 semaines, Osmose inverse depuis 2001; fermentations malolactiques en barriques neuves
- Elevage : 12 à 15 mois, 33% barriques neuves, 33% de un vin, 33% de deux vins
- 100 % de chêne français
- 5 Tonneliers dont la part la plus importante : Taransaud et Sylvain

Mise en bouteille

- Collage au blanc d'œuf
- Légère filtration

Barons, Nobles, Hoberaux se sont succédés à la tête de ce domaine, dont le premier propriétaire connu vivait au 16ème siècle. Sans doute y planta-t-on de la vigne dès cette époque. Au milieu du 19ème siècle, Sénéjac vinifie déjà l'équivalent de 100000 bouteilles, guère moins qu'aujourd'hui. Depuis l'acquisition de la propriété par Mr et Mme RUSTMANN, une nouvelle impulsion est donnée pour hisser le vignoble à la hauteur des meilleurs crus médocains.

MILLESIME 2006

Production :

Château Sénéjac : 10.000 caisses

Second vin : 6500 caisses

Assemblage :

- 50% Cabernet Sauvignon
- 14% Cabernet Franc
- 34% Merlot
- 2% Petit Verdot

Rendement : 42hl/ha

Dates de récoltes : les vendanges ont commencé le 14/9 avec les merlots, pour se terminer le 30/9 avec les Cabernets Sauvignons

Château Sénéjac

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Town : Le Pian Médoc

Owners : Mr et Mme RUSTMANN

33290 LE PIAN MEDOC

+33(0) 556 702 011 - +33(0) 556 702 391

Planted acreage : 40 ha

Annual production : 200 000 bottles

Viticulture

- Grape varieties : Merlot 37% / Cabernet Sauvignon 48% / Cabernet Franc 11% / Petit Verdot 4%
- Average age of the vines : 35 years
- Density of vines : 6600 vines/ha
- Pest Management
- Traditional viticultural practises
- Bud pruning, leaf thinning, and bunch thinning when necessary

Oenology

- Harvesting : hand picked into small plastic crates and sorted (both in the vineyard and then on a sorting table in the winery)
- Wine-making : Temperature-controlled stainless steel and cement vats; Fermentation : 3 – 4 weeks; Reverse osmosis since 2001; Malolactic fermentation in 100 % new oak barrels
- Ageing : 12 to 15 months, 33% in new barrels; 33% in one-year-old barrels, 33% in two-years-old barrels
- 100 % fench oak
- 5 coopers, principally Taransaud and Radoux

Bottling

- Egg white fining
- Light filtration

Barons, noblemen and country squires have succeeded at the head of the estate, whose the first known owner lived in 16th century. Probably the first plant of vines date back to this period. By the mid-19th century, Sénéjac produced the equivalent of 100.000 bottles of wine, almost as much as today. A new impetus was given to the estate when it was acquired by Mr. and Mrs Thierry Rustmann. Sénéjac is now considered one of the finest wines in the Médoc.

2006 VINTAGE

Production :

Château Sénéjac : 10.000 cases

Second Wine : 6.500 cases

Blending:

- 50% Cabernet Sauvignon
- 14% Cabernet Franc
- 34% Merlot
- 2% Petit Verdot

Yield: 42hl/ha

Harvest dates : from 14th to 30th September