



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

ASTERIE

CHENIN

VIN DE FRANCE



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 100% Chenin Blanc

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (entre 10 et 15 degrés Celsius) pour extraire progressivement les arômes des raisins. Ensuite, le moût est doucement pressé avec un presseur pneumatique pour préserver la pureté du jus. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable, maintenues entre 15 et 18 degrés Celsius, préservant ainsi les arômes fruités du vin grâce à une fermentation lente et contrôlée.

Elevage : Elevage en barrique de 400 litres avec batonnage hebdomadaire.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Marcon

Age des vignes : 15 ans en moyenne

Terroir : Calcaire astérie et argile

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Rendement moyen : 6 à 8 grappes/pied

Localisation : Situé au cœur de la région Entre-Deux-Mers, Château Sainte-Marie jouit d'une position géographique optimale. Les îlots sont idéalement exposés et s'étendent sur deux collines parfaitement ensoleillées, et parmi les plus hautes de la Gironde (122m). C'est cette sélection des plus beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers, que l'on retrouve aujourd'hui dans la typicité de nos vins.

Agriculture : Depuis 2020, la propriété est en conversion en agriculture biologique. Nous serons officiellement certifiés à partir du millésime 2024. La vigne constitue un agroécosystème autour de la propriété, en abritant une grande diversité d'espèces.

Labels environnementaux : HVE3, Bee Friendly, en conversion Agriculture Biologique.



Dégustation & Accompagnement

Notes de dégustation : Robe jaune paille brillante. Au nez, des arômes envoûtants de fleurs blanches et de pêche mûre se mêlent à des notes subtiles de miel. En bouche, sa texture généreuse et sa vive acidité révèlent des saveurs de fruits à chair blanche et une finale rafraîchissante.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 premières années.

Température de service : A déguster entre 9°C – 11°C dégrée

Accompagnement : Apéritif, moules marinières, crevettes grillées, ou des plats végétariens comme une salade de chèvre chaud.

Une source de passion

Les origines du Château Sainte-Marie remontent à plusieurs siècles, il était tenu autrefois par les moines de l'abbaye de La Sauve Majeure, une des plus ancienne de France. Autrefois le domaine vouait un culte à la vierge Marie, et servait d'hôpital ou d'auberge, aux pèlerins de passage marchant vers Saint Jacques de Compostelle. Dès 1874, nous pouvons retrouver des écrits mentionnant une production de 8 barriques en blanc et en rouge. En effet, le vin blanc de la propriété était servi à la messe de l'abbaye. C'est en 1936 que la Famille Dupuch s'installe au Château Sainte Marie. Pendant de nombreuses années, la famille a protégé et gardé le système de polyculture, à cette époque nous élevions des vaches et cultivions la vigne. Peu à peu, la famille s'est concentrée pleinement à la production de vin. Aujourd'hui, Stéphane et Laurence Dupuch gère le domaine avec passion, détermination et avec un attachement particulier à la typicité et à l'originalité des terroirs.

Par Stéphane Dupuch





CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

ASTERIE

CHENIN

VIN DE FRANCE



MILLESIME 2022

Détails techniques :

Degré alcoolique : 12,00 %

Planté sur un très beau terroir de calcaire à astéries, similaire à celui trouvé à Saint-Émilion, ce rare Chenin bordelais ne se contente pas d'être original. En effet, cette terre exceptionnelle confère au vin une profondeur et une complexité uniques, révélant des couches subtiles de minéralité qui se marient parfaitement avec les arômes de fruits et les notes florales du Chenin Blanc.

Climat du millésime :

2022, un millésime extraordinaire dont personne ne s'attendait, les vignes ont fait face à une sécheresse. En revanche, pas de canicule et les températures nocturnes sont restées relativement fraîches. La vigne s'est adaptée au manque d'eau dès le début de saison avec les températures au-dessus des normales de saison. Elles ont donc puisé dans les réserves accumulées au cours de l'année pluvieuse qu'a été 2021. Lors des vendanges, on observe des jus subtils, fins et riches en arômes exotiques. Un millésime solaire qui aura permis à la vigne de se concentrer et de créer un superbe équilibre.

Revue de presse:



JAMES SUCKLING : 91-92 POINTS – *Millésime 2022*

« Bien construit et savoureux avec des arômes de pommes, de pêches confites et d'anis. Moyennement corsé avec une acidité fraîche. Bon volume et poids en bouche avec une harmonie et une finale vibrante et précise. A boire ou à garder. »



JAMES SUCKLING : 91 POINTS – *Millésime 2020*

« Notes de pêche blanche et de citron glacé avec une minéralité crayeuse. Moyennement corsé. Juteux et appétissant. »

Par Stéphane Dupuch