



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

Petite Marie

BORDEAUX ROUGE



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 100% Cabernet Franc

Vinification: Après les vendanges, nous procédons à un tri densimétrique. La macération pelliculaire est réalisée à basse température, avec une extraction douce des arômes et des tanins. Ensuite, nous effectuons un pressurage pneumatique léger afin de préserver la délicatesse des jus. La fermentation se déroule ensuite en cuve inox pour conserver la souplesse des tanins et l'arôme naturel du fruit.

Élevage : En cuve inox et béton pendant 10 mois.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Sainte Marie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Age des vignes : 15 ans en moyenne

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Terroir : Argilo-Calcaire, Graves fines

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 : Fruité et souple, ce Cabernet Franc se distingue par son acidité vive, qui lui confère une fraîcheur agréable en bouche. Il se caractérise par des tanins ronds et savoureux aux arômes juteux et expressifs de fruits rouges et noirs. Un vin plaisir qui se partage !

Potentiel de garde : A boire dans les 5 premières années.

Température de service : A déguster entre 12°C – 14°C dégrée

Accompagnement : A savourer avec des lasagnes ou une bonne pizza.

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 à 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

