



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE

BORDEAUX CLAIRET



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc.

Une spécificité bordelaise de tradition ancienne, il s'agit d'un intermédiaire entre un rosé et un rouge.

Vinification : Ce vin est issu d'une macération courte des raisins rouges, suivie d'une fermentation à basse température (10° à 15°C). Il est obtenu par saignée ; le moût est extrait après quelques heures de macération pour obtenir une couleur rosé foncé. Ensuite, il est pressé pneumatiquement et fermenté en cuve inox, entre 15°C et 18 °C.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Sainte Marie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Age des vignes : 30 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 Il présente une robe rubis éclatante. Au nez, des arômes frais de fraises, de framboises et de fleurs d'été (violette, roses) se dévoilent. En bouche, une texture légère et une acidité vive mettent en avant des saveurs de fruits rouges croquants, avec des notes subtiles d'épices.

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

Température de service : A déguster entre 9 – 11 degré

Accompagnement : Brochettes au barbecue, Salade composées, tartes salées.

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.

Opille et Stéphane Dupuch