



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



*Les Hauts de*  
**SAINTE-MARIE**  
AOC Bordeaux

75 cl

**Parcelles :** Sélection de nos meilleurs terroirs

**Sol :** Argilo-calcaire

**Densité :** 5000 à 6000 pieds/Ha

**Rendement :** 8 à 10 grappes/pied

**Oenologue consultant :** Hubert De Boüard

**Vinification :** Macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins.

**Élevage :** 12 mois en barrique de chêne français

**Assemblage :** 67% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Notes de dégustation :** Belle robe cerise noire brillante. Les terroirs de l'Entre-Deux-Mers donnent à ce vin son caractère, ses tanins et ses arômes de fruits rouges agréablement mûrs.

**Potentiel de garde :** 2 à 5 ans

*Opille et Stéphane Dupuch*