



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



Les Hauts de SAINTE-MARIE

AOC Entre-Deux-Mers

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 pelliculaire à basse température (10 à 15°C).
Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température
entre 15 et 18°C.

Élevage : En cuve inox

Assemblage : 70% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 10% Muscadelle

Notes de dégustation : Robe jaune pâle brillante. Nez vif et très parfumé.
Ce vin regorge de fruit et de caractère. Il dévoile en bouche toute sa fraîcheur.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans



Opille et Stéphane Dupuch