



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



# CHÂTEAU SAINTE-MARIE MADLYS

AOC Entre-Deux-Mers



**Parcelles :** Le Rocher – Le Jardin – La Plante

**Sol:** Graves argilo-calcaires

**Densité :** 5000 à 6000 pieds/Ha

**Rendement :** 4 à 6 grappes/pied

**Oenologue consultant :** Hubert De Boüard

**Vinification :** Macération pelliculaire à basse température (10 à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en barriques.

**Élevage :** En barrique de chêne français pendant 6 mois, bâtonnage hedomadaires des lies.

**Assemblage :** 65% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 15% Sauvignon gris

**Notes de dégustation :** Robe limpide, nez intense révélateur d'une belle potentialité. Subtile touche de pêche et de mangue, ce vin retient l'attention par la qualité de son bouquet, qui révèle des parfums de fleurs blanches et d'agrumes. Il dévoile en bouche fraîcheur et complexité, subtilement boisé, savoureusement élégant, et facile à boire.

**Potentiel de garde :** 3 à 6 ans

bettane +  
desseuve

15,5/20

*Opille et Stéphane Dupuch*