



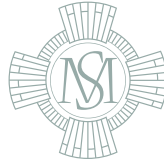
CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



---

FICHE TECHNIQUE

*Château Sainte-Marie - Madlys - AOC Entre-deux-Mers*



## **Château Sainte-Marie - Madlys** **AOC Entre-deux-Mers**

**Parcelles** - *Le Rocher, le Jardin, la Plante*

**Production** - *35 000 bouteilles*

**Sol** - *Grave argilo-calcaires*

**Densité de plantation** - *5 000 à 6 000 pieds/Ha*

**Rendement** - *4 à 6 grappes/pied*

**Âge moyen des vignes** - *30 ans*

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

**Elevage** - *En barrique de chêne français pendant 6 mois bâtonnage  
hebdomadaires des lies.*

**Assemblage** - *65 % Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon, 15 % Sauvignon Gris*

**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  
qui marient savoureusement l'aisance et la facilité à la boire.*

**Potentiel de garde** - *3 à 6 ans*