



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE
· VIEILLES VIGNES ·
AOC Entre-Deux-Mers



Parcelles : Sélection de vieilles vignes à bas rendement

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 6 à 8 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (10 à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en cuves inox à basse température, entre 15 et 18°.

Élevage : cuve inox avec Batonnage hebdomadaire des lies.

Assemblage : 70% Sauvignon blanc, 25% Sémillon, 5% Muscadelle

Notes de dégustation : Ce vin retient l'attention par la grande qualité de son bouquet, qui révèle de jolis parfums de fleurs blanches et d'agrumes (pamplemousse rose). Son nez fin et typé est très bien équilibré. Il dévoile en bouche une grande fraîcheur et une grande complexité.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans



Cécile et Stéphane Dupuch