

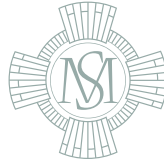


CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Château Sainte-Marie - Vieilles Vignes - AOC Entre-deux-Mers



Château Sainte-Marie - Vieilles Vignes AOC Entre-deux-Mers

Parcelles - *Sélection de vieilles vignes à bas rendement*

Production - 86 000 bouteilles

Sol - *Argilo-calcaire*

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

Rendement - 6 à 8 grappes/pied

Âge moyen des vignes - 32 ans

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

Élevage - *En cuve inox avec bâtonnage hebdomadaire des lies.*

Assemblage - 70 % Sauvignon Blanc, 25 % Sémillon, 5 % Muscadelle.

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 4 ans