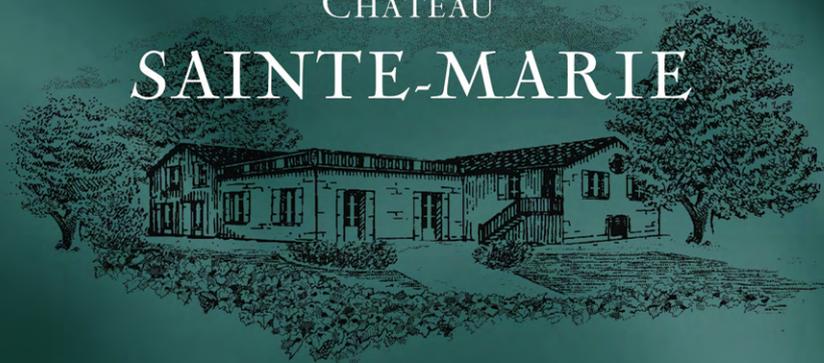




CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



---

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