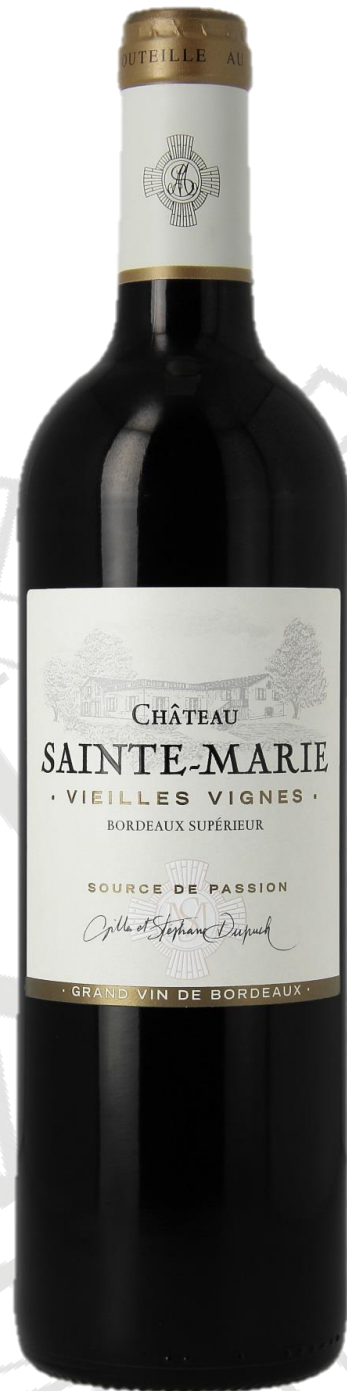




CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE
• VIEILLES VIGNES •
AOC Bordeaux Supérieur



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 : Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, 20% de barriques neuves

Assemblage : 72% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation : Belle robe intense et vive aux reflets pourpre. Arômes de fruits rouges, délicatement épicés. Belle structure en bouche riche et puissante qui se fondera avec le temps.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans



Opille et Stéphane Dupuch