



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



---

FICHE TECHNIQUE

*Château Sainte-Marie - Vieilles Vignes - Bordeaux Supérieur*



## Château Sainte-Marie - Vieilles Vignes Bordeaux Supérieur

**Parcelles** - Haux et Sainte-Marie, sélection des vieilles vignes à rendement maîtrisé

**Production** - 110 000 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** - Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins.

**Élevage** - 12 mois en barrique de chêne français, 20 % de barriques neuves

**Assemblage** - 72 % Merlot, 28 % Cabernet Sauvignon

**Dégustation** - Belle robe pourpre, intense et vive, aux reflets pourpre.  
Arômes de fruits rouges, délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante, qui se fondra avec le temps.

**Potentiel de garde** - 3 à 10 ans

**Notes** - "Another beauty made with consulting advice from Hubert de Boüard, the 2017 Château Sainte-Marie Vieilles Vignes offers a pretty bouquet of cherries and raspberries, spice, and sappy underbrush. It's medium-bodied, silky, and beautifully balanced, and is going to drink nicely right out of the gate." - Jeb Dunnuck