

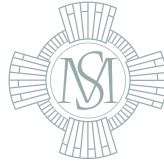


CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



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