



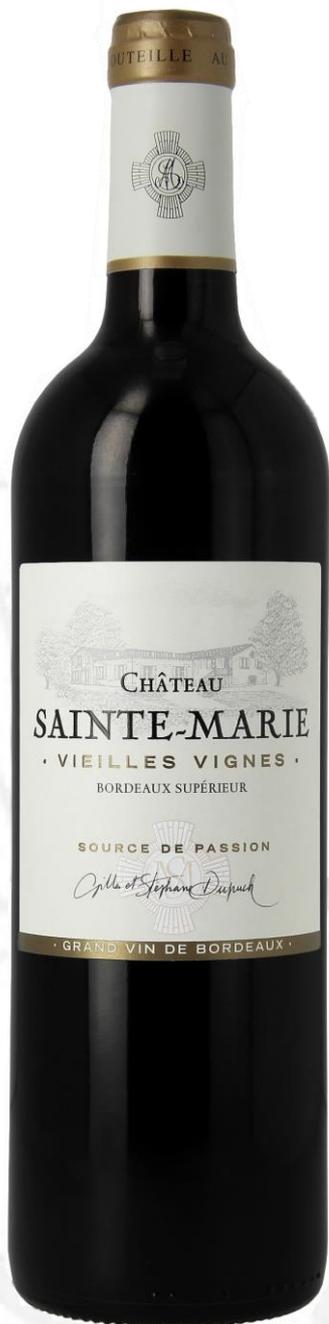
CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU

SAINTE-MARIE

• VIEILLES VIGNES •

BORDEAUX SUPERIEUR



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 72 % Merlot et 28 % Cabernet Sauvignon.

Vinification : Sélection parcellaire de nos plus vieilles vignes, avec des Merlots centenaire. Après les vendanges, les raisins sont triés par densimétrie. Vinification parcellaire, avec macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins et du fruit.

Élevage : 8 mois avec 80% en cuves inox et 20% en barriques de chêne français de 1 et 2 vins.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Sainte Marie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Age des vignes : 75 ans en moyenne

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Terroir : Argilo-Calcaire, Graves fines

Rendement moyen : 6 à 8 grappes/pied

Localisation : Situé au cœur de la région Entre-Deux-Mers, Château Sainte-Marie jouit d'une position géographique optimale. Les îlots sont idéalement exposés et s'étendent sur deux collines parfaitement ensoleillées, et parmi les plus hautes de la Gironde (122m). C'est cette sélection des plus beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers, que l'on retrouve aujourd'hui dans la typicité de nos vins.

Agriculture : Depuis 2020, la propriété est en conversation en agriculture biologique. Nous serons officiellement certifiés à partir du millésime 2024. La vigne constitue un agroécosystème autour de la propriété, en abritant une grande diversité d'espèces.

Labels environnementaux : HVE3, Bee Friendly, en conversion Agriculture Biologique.

Dégustation & Accompagnement

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

Potentiel de garde : A boire dans les 5 premières années.

Température de service : A déguster entre 14 – 16 degré

Accompagnement : Un vin à partager autour d'un barbecue, d'une planche de charcuterie ou d'une bonne omelette.



Une source de passion

Les origines du Château Sainte-Marie remontent à plusieurs siècles, il était tenu autrefois par les moines de l'abbaye de La Sauve Majeure, une des plus ancienne de France. Autrefois le domaine vouait un culte à la vierge Marie, et servait d'hôpital ou d'auberge, aux pèlerins de passage marchant vers Saint Jacques de Compostelle. Dès 1874, nous pouvons retrouver des écrits mentionnant une production de 8 barriques en blanc et en rouge. En effet, le vin blanc de la propriété était servi à la messe de l'abbaye. C'est en 1936 que la Famille Dupuch s'installe au Château Sainte Marie. Pendant de nombreuses années, la famille à protégé et gardé le système de polyculture, à cette époque nous élevions des vaches et cultivions la vigne. Peu à peu, la famille s'est concentrée pleinement à la production de vin. Aujourd'hui, Stéphane et Laurence Dupuch gère le domaine avec passion, détermination et avec un attachement particulier à la typicité et à l'originalité des terroirs.

Opille et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE

• VIEILLES VIGNES •

BORDEAUX SUPERIEUR

MILLESIME 2022



Détails techniques :

Taux alcoolique : 13,50 %

Date de vendange : **Merlot**, 13 au 22 septembre 2022

Cabernet Sauvignon, 04 et 05 octobre 2022

Climat du millésime :

2022 est un millésime extraordinaire dont personne ne s'attendait ; les vignes ont fait face à une sécheresse extrême. En revanche pas de canicule, les températures nocturnes sont restées relativement fraîches. La vigne s'est adaptée au manque d'eau dès le début de saison avec les températures au-dessus des normales de saison. Elles ont donc puisé dans les réserves accumulées au cours de l'année pluvieuse qu'a été 2021. Lors des vendanges, on observe des jus subtils, fins et riches en arômes. Un millésime solaire qui aura permis à la vigne de se concentrer et de créer un superbe équilibre.

Revue de presses: *Millésime en cours de notation*



JAMES SUCKLING : 90 POINTS – *Millésime 2021*

« Un rouge frais et fruité avec un caractère terreux et épicé. Corps moyen.
Tanins légers »



JAMES SUCKLING : 90 POINTS – *Millésime 2019*

« Ce Bordeaux Supérieur présente une très belle profondeur de fruit, avec des raisins de Corinthe et des notes de noix. La bouche est mi-corsée avec des tanins légers et une finale agréable. Un vin à boire rapidement et à savourer dès qu'il sera mis en bouteille. »



CONCOURS GENERAL AGRICOLE : Médaille d'argent – *Millésime 2021*

Opille et Stéphane Dupuch