



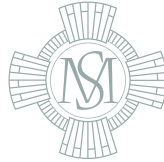
CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



---

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*