



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE

CADILLAC

AOC Cadillac



**Sol :** Argilo-calcaire

**Densité :** 5000 à 6000 pieds/Ha

**Rendement :** 4 grappes/pied

**Oenologue consultant :** Hubert De Boüard

**Vinification :** Tris successifs, ramassage en cagettes, fermentation en barriques

**Élevage :** 12 mois en barrique de chêne français

**Assemblage :** 100% Sauvignon

**Notes de dégustation :** Beau nez puissant de fruits jaune type abricot confit, de cire d'abeille et de pâte de fruits. C'est un vin qui parvient à combiner harmonieusement puissance et douceur.

**Potentiel de garde :** 7 à 10 ans

*Opille et Stéphane Dupuch*