



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE
AOC Crémant de Bordeaux



Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 pieds/Ha

Rendement : 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert de Bouïard

Vinification : Vinification parcellaire en barriques

Élevage : 6 mois en barrique de chêne français avec 1/3 barrique neuves.

Assemblage : 52% Cabernet Franc, 48% Merlot

Date de dégorgement : 11 Mai 2019

Second élevage : 30 mois sur latte

Dosage : BRUT NATURE

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

Opille et Stéphane Dupuch