



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE

Brut Nature

75 cl

CREMANT DE BORDEAUX - BLANC DE NOIR

Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage : 52% Cabernet Franc, 48% Merlot.

Vinification et Elevage : Vendanges à la main. Vinifié et élevé pendant six mois en barriques de chêne français de 400 litres. Des levures et du sucre sont ajoutés permettant de produire l'alcool et le gaz carbonique. Une fois fermée par une capsule, la « prise de mousse » a lieu et le crémant est élevé 36 mois sur lattes. À l'issue de cet élevage, les bouteilles sont dégorgées. Cela consiste à retirer la capsule pour que le gaz carbonique évacue le dépôt. Nous n'ajoutons pas de liqueur de dosage afin de garder la puissance du fruit.

Dosage naturel : Entre 0 et 3g/L

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Marcon

Age des vignes : 25 ans en moyenne

Terroir : Argilo-Calcaire Astérie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

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 conversion 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 : Un effervescent avec une belle vivacité, perle fine et persistante. Nez subtilement floral et minéral, avec une fin briochée. En bouche, il offre une texture délicate et rafraîchissante, avec des saveurs vives de fruits frais et une légère minéralité. C'est un vin élégant et équilibré.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 premières années.

Température de service : A déguster entre 9°C – 11°C dégréé

Accompagnement : En apéritif festif, avec de la volaille, une salade de fruits de saison ou encore avec des crêpes.

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

