



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



• ASTERIE •

SYRAH
Vin de France



Parcelles : Les Pentes

Sol : Calcaire Astéries

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuves inox pour une extraction souple des tanins.

Élevage : Cuve inox

Assemblage : 100% Syrah

Notes de dégustation : Belle robe pourpre, intense et vive. Arômes de fruits rouges délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante qui se fondra avec le temps.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans



Opille et Stéphane Dupuch