



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



• **ASTERIE** •
CABERNET SAUVIGNON
SYRAH
Vin de France



Parcelles : Les Pentes

Sol : Calcaire à Asteries

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.

Élevage : Cuve inox

Assemblage : 50% Syrah ; 50% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation : Robe pourpre intense. Au nez, arômes de fruits rouges. Belles structure en bouche, riche et généreuse.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Opille et Stéphane Dupuch