



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



• ASTERIE •

Vin de France



Parcelles : Sauvignon Route

Sol : Calcaire à Astérie

Densité : 5000 pieds/ha

Rendement : 52 hl ha

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Pressurage direct

Élevage : Cuve inox sans soutirage

Assemblage : 100% Sauvignon

Notes de dégustation : Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez fin aux notes d'agrumes (pamplemousse, citron) laisse place à une bouche fruitée, équilibrée et vive.

Potentiel de garde : A boire avant la fin de l'année. Attention, ce vin est à conserver à l'abri de la lumière et à température inférieure à 10°C.

Opille et Stéphane Dupuch

