



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE ALIOS

CÔTES DE BORDEAUX

75 cl



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 74% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 5% Petit verdot

Vinification : Après un tri par densimétrie, les raisins sont soumis à une vinification parcellaire. Une macération pelliculaire contrôlée enrichit le moût, tandis que la fermentation se déroule pendant 3 à 5 semaines en cuve inox. Cette méthode permet une extraction souple des tanins tout en préservant la richesse aromatique du raisin.

Élevage : 14 mois en barriques de chêne français dont 1/3 de barriques neuves.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Haux

Age des vignes : 45 ans en moyenne

Terroir : Alios et Graves fines

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 : Une robe rouge rubis profond. Au nez, des arômes de cerises mûres et de prune sont rehaussés par des notes subtiles de vanille. En bouche, sa texture veloutée et ses tanins souples révèlent une palette de fruits rouges juteux, avec une finale persistante et légèrement épicée.

Potentiel de garde : A boire dans les 10 premières années.

Température de service : A déguster entre 14°C – 16°C degré.

Accompagnement : Sur un curry d'agneau, un magret de canard, un risotto aux champignons ou des fromages de caractère.

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 a 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



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE ALIOS

CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2020



Détails techniques :

Degré alcoolique : 13,50 %

Date de vendange : 16 au 22 septembre 2020

"Alios" est un vin de terroir de l'appellation d'origine contrôlée Côtes de Bordeaux, élaboré à partir d'une sélection minutieuse de parcelles. Son nom, "Alios", découle de la composition du sol des vignes de La Cabane et de La Gravette à Haux. En effet, l'« alios » est un grès typique des Landes de Gascogne, conférant au vin ses caractéristiques distinctives. Ces parcelles font partie des 14 sites historiques désignés dans l'Entre-Deux-Mers, où seules les vignes ont le privilège d'être plantées, symbolisant ainsi leur importance viticole incontestable.

Climat du millésime :

En 2020, malgré les défis climatiques, les vignobles de l'Entre-Deux-Mers ont su faire face avec résilience, afin de produire des raisins rouges d'une qualité exceptionnelle. Après des gelées printanières et des épisodes de chaleur estivale, les vignerons ont fait preuve d'ingéniosité pour préserver la santé des vignes et la qualité des fruits.

Le millésime a donné naissance à des vins rouges expressifs, avec une concentration de saveurs et une complexité aromatique remarquables.

Revue de presse: **Millésime en cours de notation**

WINE ENTHUSIAST: 91 POINTS – Millésime 2014

« Chaud et mûr, ce vin délicieux et structuré est issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot de Stéphane Dupuch. Il présente des tanins fins qui lui confèrent un caractère épicé grâce à un élevage de 14 mois en fûts de chêne français, ainsi que des fruits noirs bien affirmés qui se développent bien. L'acidité en fin de bouche apporte de la fraîcheur. A boire à partir de 2019. - Roger Voss »



GUIDE HACHETTE DES VINS 2021: 2 ETOILES – Millésime 2018

« Ce très joli vin séduit d'emblée par la richesse et l'élégance de son bouquet, ouvert sur les fruits rouges mûrs sur fond de boisé toasté. Aussi souple que fin, porté par des tanins soyeux, le palais a déjà trouvé un très bel équilibre. Un 2018 plein de charme et de tendresse, que l'on pourra apprécier dans sa jeunesse »



DECANTER - Millésime 2018

« Doux fruit de cerise noire, ce vin est un Cadillac classique, avec des tannins fermes mais accessibles et un caractère dominant de cabernet. Un peu court en finale, mais c'est un bon vin d'un peu court, mais c'est un bon vin d'un domaine que j'apprécie beaucoup d'un domaine que j'apprécie beaucoup. Élevé dans de grands fûts de chêne 400 litres. À boire entre 2021 et 2030. »

Decanter

Opille et Stéphane Dupuch