



CHÂTEAU SAINTE-MARIE ALIOS

AOC Côtes de Bordeaux



Parcelles : La Cabane, La Cravette

Sol : Graves et alios

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüiard

Vinification : Vendange et tri manuel

Élevage : 14 mois en barrique de chêne français, 1/3 de barriques neuves

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

Notes de dégustation : Belle couleur rubis-pourpre soutenue aux reflets sombres et profonds. Bouche ample et généreuse. Il exhale un bouquet intense de petits fruits noirs (pruneau, cassis), de cèdre et de notes toastées. Riche, gras et rond ses tanins sont fondus, soyeux et élégants, avec un boisé de qualité. La finale est longue et séduisante.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans.

Opille et Stéphane Dupuch