



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE

· CLAIRET ·

AOC Bordeaux Clairet



Parcelles : Sélection de nos meilleurs terroirs

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Bouïard

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (10° à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température, entre 15 et 18°C.

Élevage : Cuve inox avec bâtonnage hebdomadaire des lies.

Assemblage : 50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc.

Notes de dégustation: Il est craquant, riche et frais, une couleur de bonne humeur. On apprécie la rondeur du merlot et la finesse du cabernet. Un vin de plaisir.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans.

Cilla et Stéphane Dupuch