



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Château Sainte-Marie - AOC Bordeaux Clairet



Château Sainte-Marie AOC Bordeaux Clairet

Parcelles - *Sélection de nos meilleurs terroirs*

Production - *43 200 bouteilles*

Sol - *Argilo-calcaire*

Densité de plantation - *5 000 à 6 000 pieds/Ha*

Rendement - *8 à 10 grappes/pied*

Âge moyen des vignes - *10 ans*

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

Élevage - *En cuve inox avec bâtonnage hebdomadaire des lies.*

Assemblage - *50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc*

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*