



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Château Sainte-Marie - AOC Bordeaux Rosé



Château Sainte-Marie AOC Bordeaux Rosé

Parcelles - *Sélection de nos meilleurs terroirs*

Production - 26 000 bouteilles

Sol - *Argilo-calcaire*

Densité de plantation - 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement - 8 à 10 grappes/pied

Âge moyen de la vigne - 10 ans

Vinification - *Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox
à basse température entre 15 et 18°.*

Élevage - *En cuve inox*

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

Dégustation - *Il est craquant, riche et frais, une couleur rose pâle saumonée.
On apprécie la fraîcheur du fruit avec des amis à l'apéritif.
Un vin de plaisir. Appréciez-le sur toutes vos salades composées,
filets de poulets grillés au safran, les grillades.*

Potentiel de garde - 2 à 4 ans