



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Les Hauts de Sainte-Marie - AOC Bordeaux



Les Hauts de Sainte-Marie AOC Bordeaux

Parcelles - *Sélection de nos meilleurs îlots*

Production - *134 000 bouteilles*

Sol - *Argilo-calcaire*

Vinification - *Macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins.*

Élevage - *En cuve inox*

Assemblage - *67% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc*

Dégustation - *Belle robe cerise brillante. Les terroirs de l'Entre-deux-Mers donnent à ce vin son caractère, ses tanins et ses arômes de fruits rouges, agréablement mûrs.*

Potentiel de garde - *2 à 5 ans*