



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



---

FICHE TECHNIQUE

*Les Hauts de Sainte-Marie - AOC Entre-deux-Mers*



## **Les Hauts de Sainte-Marie AOC Entre-deux-Mers**

**Parcelles** - *Sélection de nos meilleurs terroirs*

**Production** - *100 000 bouteilles*

**Sol** - *Argilo-calcaire*

**Vinification** - *Macération pelliculaire à basse température (10° à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température entre 5° et 18°.*

**Élevage** - *En cuve inox*

**Assemblage** - *50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Sémillon, 10 % Muscadelle*

**Dégustation** - *Robe jaune pâle brillante. Nez vif et très parfumé.  
Ce vin regorge de fruit et de caractère.  
Il dévoile en bouche toute sa fraîcheur.*

**Potentiel de garde** - *2 à 4 ans*