



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Château Sainte-Marie - Madlys - AOC Entre-deux-Mers



Château Sainte-Marie - Madlys AOC Entre-deux-Mers

Parcelles - *Le Rocher, le Jardin, la Plante*

Production - *35 000 bouteilles*

Sol - *Grave argilo-calcaires*

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

Rendement - *4 à 6 grappes/pied*

Âge moyen des vignes - *30 ans*

Vinification - *Macération pelliculaire à basse température (10° à 15°).
Pressurage pneumatique et fermentation en barriques.*

Elevage - *En barrique de chêne français pendant 6 mois bâtonnage
hebdomadaires des lies.*

Assemblage - *65 % Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon, 15 % Sauvignon Gris*

Dégustation - *Robe limpide, nez intense révélateur d'une belle potentialité.
Subtile touche de pêche et de mangue, ce vin retient l'attention
par la qualité de son bouquet, qui révèle des parfums de fleurs
blanches et d'agrumes. Il dévoile en bouche fraîcheur et complexité
qui marient savoureusement l'aisance et la facilité à le boire.*

Potentiel de garde - *3 à 6 ans*