



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Château Sainte-Marie - Vieilles Vignes - Bordeaux Supérieur



Château Sainte-Marie - Vieilles Vignes Bordeaux Supérieur

Parcelles - *Haux et Sainte Marie, sélection des vieilles vignes
à rendement maîtrisé*

Production - *110 000 bouteilles*

Sol - *Argilo-calcaire*

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

Rendement - *6 à 8 grappes/pied*

Âge moyen des vignes - *32 ans*

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

Élevage - *12 mois en barrique de chêne français, 20 % de barriques neuves*

Assemblage - *72 % Merlot, 28 % Cabernet Sauvignon*

Dégustation - *Belle robe pourpre, intense et vive, aux reflets pourpre.
Arômes de fruits rouges, délicatement épicés.
Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante,
qui se fondra avec le temps.*

Potentiel de garde - *3 à 10 ans*