



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

ASTERIE

SYRAH

VIN DE FRANCE



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 100% Syrah

Vinification : Vinification parcelleaire, où les raisins sont triés par densimétrie puis placés en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Cette fermentation, conduite à une température contrôlée, permet de préserver les arômes primaires du fruit. Suit une macération d'une durée de 3 à 5 semaines, avec une extraction légère visant à obtenir des tanins souples et une couleur intense.

Élevage : En cuve inox pendant 10 mois.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Marcon

Age des vignes : 15 ans en moyenne

Terroir : Calcaire à astérie et Argile

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Rendement moyen : 6 à 8 grappes/pied

Localisation : Situé au cœur de la région Entre-Deux-Mers, Château Sainte-Marie jouit d'une position géographique optimale. Les îlots sont idéalement exposés et s'étendent sur deux collines parfaitement ensoleillées, et parmi les plus hautes de la Gironde (122m). C'est cette sélection des plus beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers, que l'on retrouve aujourd'hui dans la typicité de nos vins.

Agriculture : Depuis 2020, la propriété est en conversation en agriculture biologique. Nous serons officiellement certifiés à partir du millésime 2024. La vigne constitue un agroécosystème autour de la propriété, en abritant une grande diversité d'espèces.

Labels environnementaux : HVE3, Bee Friendly, en conversion Agriculture Biologique.



Dégustation & Accompagnement

Notes de dégustation : Robe rouge profond et des arômes séduisants de fruits noirs et d'épices. En bouche, des tanins soyeux et une acidité vive donnent une texture veloutée avec une finale persistante.

Potentiel de garde : A boire dans les 5 premières années.

Température de service : A déguster entre 14°C– 16°C dégrée

Accompagnement : Agréable avec une planche de charcuterie ou des plats tels que le Tajine, la Moussaka ou un curry indien.

Une source de passion

Les origines du Château Sainte-Marie remontent à plusieurs siècles, il était tenu autrefois par les moines de l'abbaye de La Sauve Majeure, une des plus ancienne de France. Autrefois le domaine vouait un culte à la vierge Marie, et servait d'hôpital ou d'auberge, aux pèlerins de passage marchant vers Saint Jacques de Compostelle. Dès 1874, nous pouvons retrouver des écrits mentionnant une production de 8 barriques en blanc et en rouge. En effet, le vin blanc de la propriété était servi à la messe de l'abbaye. C'est en 1936 que la Famille Dupuch s'installe au Château Sainte Marie. Pendant de nombreuses années, la famille à protégé et gardé le système de polyculture, à cette époque nous élevions des vaches et cultivions la vigne. Peu à peu, la famille s'est concentrée pleinement à la production de vin. Aujourd'hui, Stéphane et Laurence Dupuch gère le domaine avec passion, détermination et avec un attachement particulier à la typicité et à l'originalité des terroirs.

Par Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

ASTERIE

SYRAH
VIN DE FRANCE



Détails techniques :

Degré alcoolique : 13,00 %

Date de vendange : 29 septembre 2023

Planté sur un terroir calcaire à astéries, semblable à Saint-Émilion, ce rare Syrah bordelais révèle une profondeur et une complexité uniques. Les caractéristiques minérales du sol se marient harmonieusement avec les arômes de fruits et les notes florales du Syrah, offrant une expression authentique du terroir.

Climat du millésime :

Le millésime 2023 dans l'Entre-Deux-Mers a été favorable pour les vins rouges, en offrant des conditions météorologiques adéquates tout au long de la saison. Les vendanges ont été marquées par des températures estivales modérées et des périodes de pluie bien réparties, permettant une maturation lente et régulière des raisins. Cette météo équilibrée a favorisé le développement optimal des arômes et des tanins, créant des vins rouges aux profils aromatiques complexes et aux structures bien équilibrées.

Revue de presse:



JAMES SUCKLING : 91 POINTS – NV

« Nez assez typique de baies, de viande rôtie, de saindoux et de grains de poivre. Moyennement corsé, avec des tanins fins. Souple et juteux avec une touche de poivre en milieu de bouche et sur la finale savoureuse. A boire ou à garder. »



JAMES SUCKLING : 91-92 POINTS – Millésime 2022

« Prunes et mûres avec poivre blanc et pierres concassées. Moyennement corsé avec des tanins crayeux. Finale polie et légèrement mâchée.. »



JAMES SUCKLING : 91 POINTS – Millésime 2018

« Une belle syrah avec des baies, du chocolat, de la viande fumée et des notes de thé noir. Le corps est moyen à plein. Légèrement réducteur, avec des notes de zeste de citron et de terre humide. Souple et fruité. Pas de bois. Pas de soufre. À boire dès maintenant. »

Par Stéphane Dupuch