



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

Petite Marie



ENTRE-DEUX-MERS

Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 80% Sauvignon blanc et 20% Sémillon.

Vinification : Après les vendanges, nous procédons à un tri par densimétrie. Ensuite, un pressurage pneumatique léger et délicat est effectué afin de préserver pleinement le potentiel aromatique du fruit. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable à basse température, entre 15°C et 18°C, préservant ainsi la fraîcheur et les arômes du vin.

Élevage : En cuves inox pour maintenir la fraîcheur.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Sainte Marie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Age des vignes : 20 ans en moyenne

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Terroir : Argilo-Calcaire, Graves fines

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 conversion 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 : D'une couleur brillante et pale, vous trouverez des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches, tels que la pêche blanche et l'acacia. Un équilibre harmonieux entre rondeur et acidité. Un vin plaisir à partager autour d'une table.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 premières années.

Température de service : A déguster entre 9°C – 11°C degré.

Accompagnement : En apéritifs, avec des crustacés, un plat de poisson ou des sushis.

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 a 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

