



CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU

# SAINTE-MARIE

## BORDEAUX ROSÉ



### Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

**Assemblage** : 50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc.

**Vinification** : Sélection parcellaire et tri densimétrique. Pressurage pneumatique léger, permettant de garder la fraîcheur du fruit. La fermentation alcoolique est faite en cuve inox à basse température, entre 15°C et 18°C.

**Une fois votre bouteille consommée, elle deviendra une très belle carafe d'eau !**

### Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

**Parcelles** : Sainte Marie

**Age des vignes** : 25 ans en moyenne

**Terroir** : Argilo-Calcaire

**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 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** : Un vin de plaisir, craquant, riche et frais, doté d'une belle couleur rose pâle saumonée. On apprécie la fraîcheur du fruit avec des amis à l'apéritif.

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

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

**Accompagnement** : Appréciez-le sur toutes vos salades composées, filets de poulet grillé au safran ou avec des grillades.

### 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.

*Opille et Stéphane Dupuch*

