



ENTRE-DEUX-MERS, VIEILLES VIGNES, CHÂTEAU SAINTE- MARIE (37.5 CL) – 2024



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Les millésimes se succèdent et le plaisir reste intact avec cette propriété, remarquable par son style pur, sa constance et son rapport qualité/prix exceptionnel ! En bouche, le vin est ciselé, dynamique, avec une fraîcheur désaltérante qui enchante les papilles. Son bouquet révèle de jolis arômes de feuilles de cassis et de groseille à maquereau. Un vin dont on ne se lasse jamais !

PROVENANCE
BORDEAUX

APPELLATION
ENTRE-DEUX-MERS

DOMAINE
SAINTE MARIE

ENCÉPAGEMENT
SAUVIGNON BLANC
DOMINANT (AUTOUR DE
70%), AVEC SÉMILLON
ET UN PEU DE
MUSCADELLE.

METS - VINS
APÉRITIF • MOULES
MARINIÈRES •
SARDINES GRILLÉES
• ROULEAUX DE
COURGETTES AU CHÈVRE
FRAIS.



CÉNOLOGIE

Sélection de vieilles vignes (28 ans) cultivées à bas rendements (6 à 8 grappes/pied) sur sols argilo-calcaires. Densité de plantation : 5 000 à 6 000 pieds/Ha.



VITICULTURE

Macérations pelliculaires à basse température. Pressurage pneumatique. Fermentations et élevage de 6 mois en cuves inox avec bâtonnages hebdomadaires des lies.