



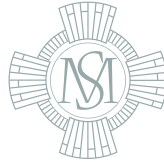
CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



---

FICHE TECHNIQUE

*Alios de Sainte-Marie - AOC Côtes de Bordeaux*



## **Alios de Sainte-Marie** **AOC Côtes de Bordeaux**

**Parcelles** - *La Cabane, la Gravette*

**Production** - *28 000 bouteilles*

**Sol** - *Grave et Alios*

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

**Rendement** - *4 à 6 grappes/pied*

**Âge moyen des vignes** - *24 ans*

**Vinification** - *Récolte et tri manuels*

**Élevage** - *14 mois en barrique de chêne français, 1/3 de barriques neuves*

**Assemblage** - *74 % Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon, 5 % Petit Verdot*

**Dégustation** - *Belle couleur rubis-pourpre soutenue aux reflets sombres et profonds. Bouche ample et généreuse. Il exhale un bouquet intense de petits fruits noirs (pruneau, cassis), de cèdre et de notes toastées. Riche, gras et rond ses tanins sont fondus, soyeux et élégants, avec un boisé de qualité. La finale est longue et séduisante.*

**Potentiel de garde** - *3 à 10 ans*