

Tarif Automne / Hiver 2020

CHÂTEAU SAINTE-MARIE



DOMAINE

CRU DE L'ENTRE DEUX MERS



SOURCE DE PASSION



CHATEAU SAINTE MARIE


51 route de Bordeaux, 33760 Targon

Tel : 05 56 23 64 30 FAX : 05 56 23 66 80

contact@chateau-sainte-marie.com - www.chateau-sainte-marie.com

TARIF DOMAINE 2020

Prix valables jusqu'au 31.12.2020

Vins	Appellation	Millésime	Prix TTC
Château Sainte-Marie Vieilles Vignes	Entre-Deux-Mers, Blanc	2019	7.70€
Château Sainte-Marie Madlys	Entre-Deux-Mers, Blanc	2019	9,80€
Château Sainte-Marie Vieilles Vignes	Bordeaux supérieur	2018	8.3€
Château Sainte-Marie Alios	Côtes de Bordeaux	2015/2016	10.60€
Asterie 100% Syrah 	Vin de France Rouge	/	12.70€
Asterie Blanc, <i>sans soufre ajouté</i> 	Vin de France Blanc	/	12.70€
Château Sainte-Marie Rosé	Bordeaux Rosé	2019	6.70€
Château Sainte-Marie Clairet	Bordeaux Clairet	2019	6.70€
Château Peyredon Lagravette	Haut-Médoc, Cru Bourgeois	2013	14.20€
Château Peyredon Lagravette	Haut-Médoc, Cru Bourgeois	2018	15.70€
Château Peyredon Lagravette, Chardonneret	Bordeaux Blanc	2018	15.70€
***	***	***	Magnums
Château Sainte-Marie Vieilles Vignes	Bordeaux Supérieur	2018	16.00€
Château Peyredon Lagravette	Haut-Médoc, Cru Bourgeois	2018	35.00€
***	***	***	BIB 5L
Les Hauts de Sainte-Marie - BIB 5L	Bordeaux Supérieur	2018	20.00€

CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

Nos prix s'entendent Départ Château HT et se modulent en fonction du nombre de bouteilles commandées

Les commandes par téléphone, télécopie ou par Email seront expédiées dès réception de leur paiement.

Règlement à la commande par chèque à l'ordre de Château Sainte-Marie ou par Virement au Crédit Agricole d'Aquitaine de BRANNE :

IBAN : FR76 1330 6001 4004 8173 2000 039 ; SWIFT : AGRI FRPP 833

CHATEAU SAINTE MARIE

51 route de Bordeaux, 33760 Targon

Tel : 05 56 23 64 30 FAX : 05 56 23 66 80

contact@chateau-sainte-marie.com - www.chateau-sainte-marie.com

Astérie Syrah

Coup de cœur



Cette cuvée confidentielle est produite à seulement 3580 bouteilles et est issue de nos terroirs de calcaire à Astérie.

Mon amour pour ce cépage m'a donné envie de le planter sur ce terroir exceptionnel. Je la cultive précautionneusement jusqu'à fin Septembre pour la cueillir à parfaite maturité. Il est rigoureusement trié à la main puis vinifié en cuve béton. Les extractions douces et contrôlées permettent d'obtenir un jus dense et fruité. L'affinage se fait en demi-muit (barrique de 400 litres) de chêne français pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille :

Dégustation : la robe pourpre est intense, le nez explose d'épices et de fruit frais

La bouche est ample, genreuse et élégante.



*Le Grand Cru de
L'Entre-deux-Mers*

Madlys,

*Un vin de
gastronomie !*



Quelques mots de Stéphane sur le MADLYS

« Madlys est un vin de famille, produit de manière confidentielle il exprime les grands terroirs de l'Entre deux Mers et leur capacité à produire des vins de gardes »

Dégustation Bettane et Desseauve

Une jolie robe dorée et brillante. Ce vin offre une large palette aromatique alliant des notes florales à des touches plus fruitées d'agrumes.

Le palais est subtilement équilibré, ample et généreux. Ce vin est doté d'une fraîcheur inconditionnelle.

CHATEAU SAINTE MARIE

51 route de Bordeaux, 33760 Targon

Tel : 05 56 23 64 30 FAX : 05 56 23 66 80

contact@chateau-sainte-marie.com - www.chateau-sainte-marie.com

Château Sainte Marie, Alios, Millésime 2018

Ce vin est à apprécier dès maintenant.

Et pour accompagner ce vin, nous vous proposons la recette suivante :

Canard au miel de Noël



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 magrets de canard gras
- 3 cuillères à soupe miel 'mille fleurs' ou autre
- 3 cuillères à café de vinaigre balsamique
- sel

Préparation de la recette :

Inciser les magrets côté peau en quadrillage sans couper la viande.

Cuire les magrets à feu vif dans une cocotte en fonte, en commençant par le côté peau. Le temps de cuisson dépend du fait qu'on aime la viande plus ou moins saignante. Compter environ 5 min de chaque côté. Retirer régulièrement la graisse en cours de cuisson.

Réserver les magrets au chaud (au four, couverts par une feuille d'aluminium).

Déglacer la cocotte avec le miel et le vinaigre balsamique. Ne pas faire bouillir, la préparation tournerait au caramel. Bien poivrer.

Mettre en saucière accompagnant le magret coupé en tranches.

Comme accompagnement, je suggère des petits navets glacés (cuits à l'eau puis passés au beurre avec un peu de sucre).

★★★ *Guide
Hachette
2021*



CHATEAU SAINTE MARIE

51 route de Bordeaux, 33760 Targon

Tel : 05 56 23 64 30 FAX : 05 56 23 66 80

contact@chateau-sainte-marie.com - www.chateau-sainte-marie.com