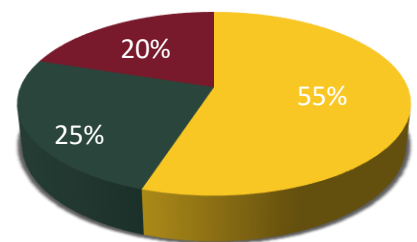


Relancé début 2020 par trois passionnés de vin et de vignes, le tout nouveau DOMAINE de SAINTE MARIE perpétue une tradition familiale solidement ancrée dans le Jura. La famille de Sainte Marie y travaille en effet la terre et la vigne depuis plus de deux siècles, et c'est en héritage de ce passé que Bertrand de Sainte Marie, son fils Gaëtan et Nicolas Cottier, œnologue, ont choisi de lancer le DOMAINE de SAINTE MARIE et sa cuvée signature « l'Ensemble® », sous l'égide de la devise des Sainte Marie : « Fidelis, Fortisque Simul » : fidèles et forts à la fois.

« Laissez-vous emporter par nos émotions »

- Vignoble et viticulture : 15 hectares en production

Encépagement du domaine



■ Savagnin ■ Chardonnay ■ Cépages rouges



Production annuelle : 60 000 bouteilles



Age moyen des vignes de 32 ans sur des sols argilo-calcaires et de marnes grises. Densité de 5 600 pieds/hectare

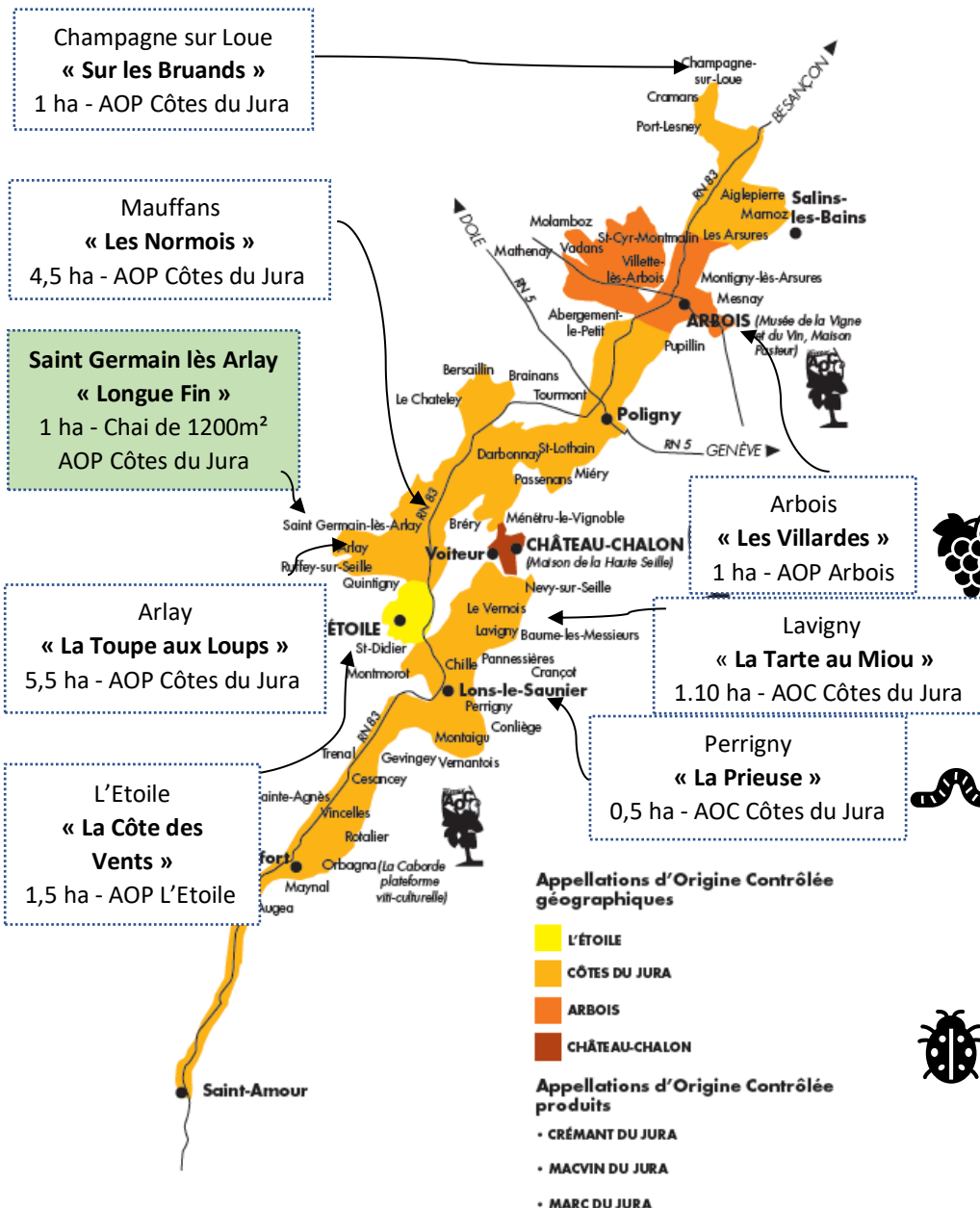


Gestion agroécologique avec des méthodes douces et peu interventionnistes.

Culture raisonnée par des amendements de la terre réalisés à l'aide de produits biologiques certifiés ECOCERT.



Agréé HVE3. Démarrage d'une conversion en agriculture biologique depuis les vendanges 2021



10.5€



11€



12€



14€



LE PRÊT à EMPORTER :

vins faciles à boire. Qualités florales et fruitées.

- le **Crémant** élaboré à partir de chardonnay et de pinot noir, le crémant du Jura est incontestablement un vin de fête
- le **Chardonnay** non typé, choisi pour sa fraîcheur
- le **Savagnin "Ouilé"** (ouillage étant l'acte de remplir le fût pour compenser la "part des anges", l'évaporation naturelle du vin dans le fût), élaboré comme un Chardonnay, mais avec la singularité du cépage Savagnin
- le **Trousseau** composée à 100% de Trousseau, un cépage typique du Jura cultivé depuis le 18ème siècle. Il produit des vins corsés de longue garde qui accompagnent parfaitement les viandes rouges et le gibier.

14€



17€



18€



18€



LE SUR-MESURE :

vins plus subtils à apprécier dans des conditions plus raffinées. Spécificité jurassiennes douces.

- le **Chardonnay « Cuvée spéciale »** élevé 24 mois en fût de chêne
- le **Savagnin** élevé à la manière du Vin Jaune mais sur une période plus courte
- **L'Ensemblage®** est un **vin unique** dans le Jura, grâce à son secret d'élaboration bien gardé, issu d'une tradition des vigneron de l'Etoile remontant au XVIIIe siècle. Ce vin, créé à la naissance du Domaine de Sainte Marie, est capable de faire vivre nos tables de l'entrée au dessert... S'il s'agit bien d'un vin du Jura (il bénéficie de l'AOP L'Etoile), "l'Ensemblage®" est une sorte de contrepoint aux vins traditionnels de cette région viticole.
- Le **Mac Vin**, une mistelle produit par l'assemblage de moût et d'eau-de-vie de marc du Jura

26€



34€



45€



LA HAUTE CULTURE :

vins haut de gamme, pour les grandes occasions. Spécificités jurassiennes puissantes.

- le **Vin de Paille**, appelé ainsi parce que les raisins sont séchés sur de la paille ou des claies en bois pour concentrer le sucre et les arômes. (Bouteille de 37.5cl)
- **les Vins Jaunes** : Le domaine dispose d'une cave « La Maison du Savagnin » entièrement dédiée à l'élevage du Vin Jaune :
- le **Vin Jaune vieilli durant 6 ans et 3 mois**, en fûts de chêne (Bouteille de 62cl)
- le **Vin Jaune vieilli durant 10 ans** en fûts de chêne qui développe une palette aromatique plus complexe. (Bouteille de 62cl)