

NOTRE SÉLECTION

Saint Estèphe

Élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français (225 L), ce vin révèle toute la richesse et la complexité de son terroir.

à partir
de
19.90€

L'équilibre structurel du vin est remarquable.

Le fruit, à la fois complexe et ample, s'exprime avec une belle sucrosité.

Le choix d'un élevage en barriques de 400 L.

à partir
de
16.90€

L'entité de la Cave du Marquis de Saint-Estèphe incarne depuis 1934 une véritable référence au sein de la place bordelaise. Fidèle à son héritage, elle met en avant l'expression pure du fruit, reflet de la volonté des coopérateurs de proposer un vin de Saint-Estèphe accessible à tous.

14.50€
pour tous
les
millésimes

Élevage 100 % en amphores de 750 L
La sœur jumelle du Château Léo de Prades, à une différence près : aucun passage en bois.

19.90€
en coffret
bois

NOTRE SÉLECTION

Haut Médoc

Le Vin le Plus Médaillé de la Gamme
Ce vin d'exception incarne la quintessence du Haut-Médoc, alliant élégance et générosité.
Le fruit s'exprime avec intensité, dévoilant des arômes de fruits confits et une belle sucrosité qui enveloppe le palais avec douceur.

13.00€
pour tous les millésimes

Puise son inspiration dans les traditions ancestrales, notamment celle du collage aux blancs d'œufs, une méthode raffinée héritée des moines.

Ce vin séduit par son fruité généreux et sa belle sucrosité.

11.00€
pour tous les millésimes

Les arômes de fruits sont importants avec des notes fraîches comme la fraise et la framboise, légèrement florales avec la violette.
Vin bien équilibré avec de la souplesse et de l'élégance.

8.50€
pour tous les millésimes

Tarifs en ligne ou en boutique
offre valable dans la limite des stocks disponibles

NOTRE SÉLECTION

La Dame Du Marquis

6,30€

Idéal pour les beaux jours, ce rosé s'inspire de la traditionnelle méthode de vinification provençale.

Il séduit par sa belle fraîcheur et son fruité complexe, mêlant des notes exotiques et d'abricot particulièrement agréables.

Son acidité délicate vient sublimer l'ensemble, offrant un équilibre surprenant et harmonieux, rare pour un vin de la région bordelaise.

La Dame s'impose ainsi comme une très belle découverte, à déguster sans hésitation.

ET AUSSI

LE CHATELAIN BIB 3L ET DE 5L

16.00€
3L

25.00€
5L



Contact

marquis.st.estephe@wanadoo.fr

05 56 73 35 30

www.marquis-saint-estephe.com

Marquis de Saint Estèphe

et Châtellenie de Vertheuil réunis

Marquis.chatellenie

COMMENT NOUS TROUVER ?

2 rue du Médoc 33180 Saint-Estèphe

À 20 minutes d'Hourtlin
À 40 minutes de Montalivet
À 50 minutes de Bordeaux



Qui sommes-nous ?

À la cave coopérative Marquis Saint-Estèphe et Châtellenie de Vertheuil, nous sommes fiers de produire des vins d'exception au cœur du Médoc, dans la région bordelaise. Depuis 1934, nous réunissons des vignerons passionnés qui mettent en œuvre des méthodes de vinification modernes tout en respectant les traditions et l'environnement. Notre cave propose une large gamme de vins rouges et rosé, alliant finesse, caractère et accessibilité. Nous vous invitons à découvrir l'authenticité de nos crus, où chaque bouteille reflète l'excellence de notre terroir.

ENEZ DÉCOUVRI

NOTRE GAMME DE VINS

NOTRE PETIT MUSÉE

Et venez déguster

Dégustation et visite

Du lundi au vendredi

De 10h à 12h et de 14h à 16h

Samedi ouvert en juillet et Août

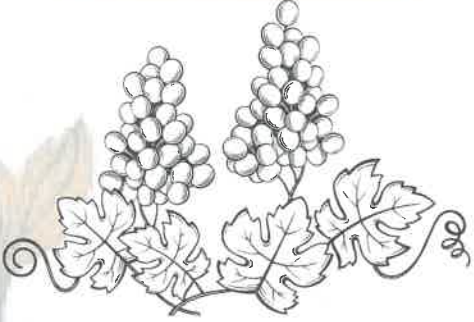
de 10h/12h et 14h30/17h

En période estivale :

Le secrétariat est susceptible d'être fermé pour congés. Pour toute information, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez aussi retrouver tout l'été sur le marché de Montalivet (avec une partie de notre gamme)



Ne pas jeter sur la voie publique



Marquis Saint Estèphe et Châtellenie de Vertheuil

Marquis Saint Estèphe et Châtellenie de Vertheuil