CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ

SOMMAIRE

GAMMES ET LABELS 01

TARIFS 02

RECOMPENSES 03

PHILOSOPHIE 04

TERROIR 05

SITE 06

CONTACT 07

Cru Classé

Depuis 1955 le Château Sainte Marguerite compte parmi les 18 prestigieux domaines Crus Classés de Provence.

Bio

Précurseur et soucieux de l'environnement, le domaine pratique depuis 2003 une agriculture certifiée 100% Biologique par l'organisme ECOCERT

Vegan

Au-delà de l'agriculture biologique, le Château Sainte Marguerite assure une production 100% Végétale (sans intrant d'origine animale).

Cuvée Château

Découvrez le style du Château Sainte Marguerite à travers cette cuvée signature du domaine, caractérisée par une finesse et une richesse aromatique envoutante.

Notre cuvée authentique, Bio & Vegan.

L'expression d'un plaisir immédiat.

GAMMES ET LABELS .01

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ

Symphonie

Ces crus sont le fruit d'une constante recherche de l'excellence et de la maîtrise d'un terroir d'exception. Le meilleur de la Provence dans une bouteille unique au design incroyable. Subtil et harmonieux.

Une symphonie de goûts pour sublimer vos moments de plaisir et de haute gastronomie.

Le rêve & l'émotion

GAMMES ET LABELS .01

S Y M P H O N I E
Château Sainte Marguerite

Fantastique

Ces crus sont le résultat d'une sélection des meilleures cuves et barriques, pour sublimer le plus beau des assemblages, en tirage limité.

L'expression parfaite de la sensibilité et de la précision du Château Sainte Marguerite sur le terroir de la Londe.

La précision d'un terroir

GAMMES ET LABELS .01

FANTASTIQUE
Château Sainte Marguerite
Château Sainte Marguerite

TARIFS 2021 - **PARTICULIERS - TTC**

APPLICABLES AU 1ER DÉCEMBRE 2020

	Cuvée Château			Cuvée Symphonie			Cuvée Fantastique	
Couleur	●	●	●	●	●	●	●	●
Millésimes	2019	2020	2020	2019	2020	2020	2018	2020
Demi. 50 cl.	10,50 €	10,50 €	10,50 €	14,50 €	13,50 €	14,50 €	•	•
Bouteille 75 cl.	**14,90 €**	**14,90 €**	**14,90 €**	**21,00 €**	**19,50 €**	**21,00 €**	**35,00 €**	**29,00 €**
Magnum 150 cl.	•	31,00 €	•	44,00 €	41,00 €	44,00 €	72,00 €	60,00 €
Jéroboam 300 cl.	•	•	•	•	92,00 €	•	•	•

Frais de port : 25€ TTC. Transport offert à partir de 250 € TTC. Livraisons en Corse, montagne ou hors France : nous contacter.

Tous les vins du Château Sainte Marguerite sont certifiés «Vin Biologique» par ECOCERT - Le domaine est enregistré à la Vegan Society.

Cuvée Château

L'expression d'un plaisir immédiat.

91/100

88/100

Gold Medal

Fantastique

La précision d'un terroir

Gold Medal

Symphonie

Le rêve & l'émotion

97/100
Best in Show

2 étoiles

91/100

90/100

Gold Medal

Gold Medal

Bronze Medal

03 RECOMPENSES

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ

› Une philosophie

Si l'histoire et la tradition sont au centre des préoccupations de la famille Fayard, elle a su, depuis 40 ans, faire évoluer le domaine et la production sans aucun compromis sur la qualité.

Jean-Pierre Fayard nous confie :
« Il faut garder ce qui est bon dans l'histoire sans rester figés, être à la fois novateurs et à l'écoute des consommateurs. Être visionnaires, car certaines de nos actions ne sont visibles que sur le long terme, comme l'agriculture biologique par exemple. »

Le Château Sainte Marguerite, une belle aventure

› Un savoir-faire

Si le climat est un atout important pour garantir la qualité des vins, le savoir-faire des différentes générations en est un second.

Un des secrets : la sélection massale, cette pratique de sélection des meilleurs pieds de vignes dans les meilleures parcelles, permet de conserver l'originalité des cépages.

De plus cette méthode permet de conserver un patrimoine génétique riche et varié sur des vignes qui ont su se valoriser sur leur terroir.

Les vendanges 2020 au Château Sainte Marguerite.

› LE TERROIR

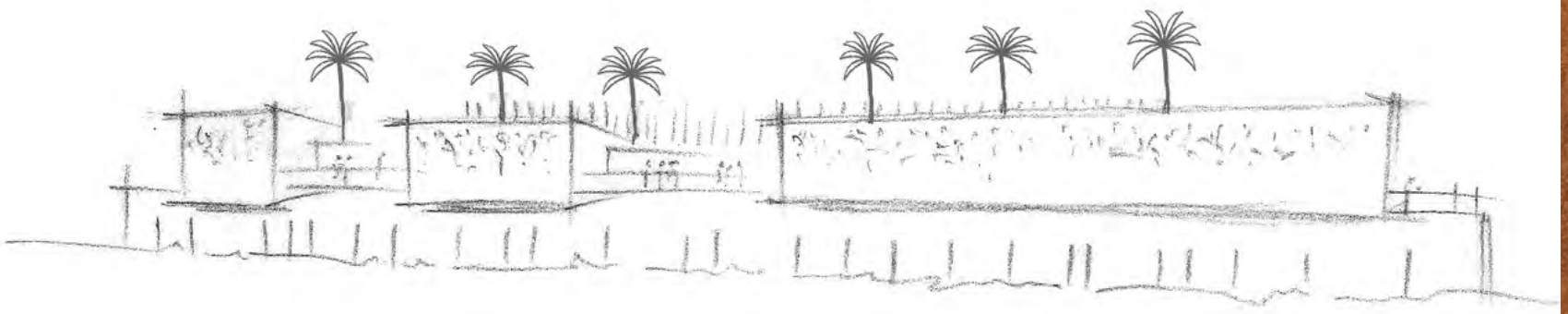
La-Londe-les-Maures est un village du littoral varois profitant d'une météo exceptionnelle tout au long de l'année.

Ce sol composé essentiellement d'argile altérée et de schiste, allié à ce climat méditerranéen ont permis de créer un terroir cristallin d'une qualité rare qui jouit aujourd'hui d'une excellente réputation.

› L'APPELLATION LA LONDE

Dans le coeur de l'AOP Côtes de Provence, le terroir de La Londe-les-Maures bénéficie de sa propore dénomination, et ce dans les trois couleurs.

La désignation géographique complémentaire «La Londe», qui englobait depuis 2008 le rouge et le rosé a adoubé le blanc depuis août 2016. L'ensemble de la gamme Fantastique bénéficie de cette dénomination.



Pascal Flayols

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ

Château Sainte Marguerite

381 Route de Valcros,
83250 La Londe-Les-Maures

+33 (0)4 94 00 44 44
contact@vinsfayard.com

www.chateausaintemarguerite.com