

CHATEAU SAINTE EULALIE



La Cantilène



MINERVOIS LA LIVINIÈRE

34 Ha

Situation : coteaux de la Livinière

Sols : sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse, terroir exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition (vignoble en terrasses situé à une altitude de 200 m, orienté plein Sud à l'abris des vents du Nord)

Cépages : 55% syrah, 30% grenache, 15% carignan

Vinification : vendanges manuelles et en partie mécaniques, fermentation alcoolique avec microbullage en fin de fermentation, cuvaison longue de 15 jours, élevage en barriques neuves (40%) et de 1 et 2 vins, pendant 12 mois .

Dégustation : Belle robe rouge intense et profonde. Nez finement boisé qui s'harmonise avec des arômes de fruits mûrs très présents et des notes grillées. Attaque grasse évoluant sur des tannins fins, élégants et puissants, de bonne amplitude. Finale persistante.
Vin étoffé, gras et charnu.

Accompagnement : gibiers , viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.

Temps de garde : 6 à 8 ans

CHATEAU
SAINTE EULALIE



Isabelle & Laurent COUSTAL

CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIÈRE FRANCE

Tel : +33 (0) 4 68 91 42 72 / Fax : +33 (0) 4 68 91 66 09

Email : info@chateausainteulalie.com / Web: www.chateausainteulalie.com