

CHATEAU SAINTE EULALIE



Plaisir d'Eulalie



34 HA

Situation: Côteaux de La Livinière

Terroir : 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 200m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).

Encépagement : 15% Syrah, 45% Grenache, 40% Carignan

Vinification : Vendanges manuelles et en partie mécaniques, vinification classique avec longue macération de 15 jours à 3 semaines. Elevage en cuve durant 15 à 18 mois.

Dégustation : Belle robe rouge cerise. Nez de fruits rouges (mûres, framboises, cassis) et de fleurs (violette). Attaque ronde et puissante, structurée par des tanins fins et élégants. Vin « plaisir ».

Accompagnement : Plats Méditerranéens (pâtes, pizzas ...).
Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.

Temps de garde : 3 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