

**CHATEAU SAINTE EULALIE**

**Printemps d'Eulalie**

**2025**

**Minervois Rosé**

**EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**CERTIFIÉ**



**AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**



**Situation** : Côteaux de La Livinière

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

**Cépages** : 25% Syrah, 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Mourvèdre

**Vinification** : Vendanges mécaniques avec trieurs, rosé de pressée avec fermentation à 15° C, fermentation malolactique non faite.

**Dégustation** : Un très joli rosé avec un caractère fin, floral et très délicat. Beaucoup de gras en bouche, beaucoup de finesse, de fraîcheur et de profondeur.

**Accompagnement** : Charcuteries, salades, plats Méditerranéens et fromages de chèvres.

**Garde** : 2 ans

Contact : Isabelle COUSTAL - CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIÈRE France

Tel: 04.68.91.42.72

[www.chateausainteulalie.com](http://www.chateausainteulalie.com) email : [info@chateausainteulalie.com](mailto:info@chateausainteulalie.com)