

CHATEAU SAINTE EULALIE

La Cantilène

LA LIVINIERE

2023

MEDAILLE D'OR PARIS 2026

2* au Guide Hachette 2027

94/100 JEB DUNNUCK (2021)



Conditionnement possible :
75cl / Magnum / Jéroboam



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 250 m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord)

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

Vinification : vendanges mécaniques, cuvaison longue de 15 jours, élevage barriques (neuves et de 1 à 2 vins), pendant 12 mois. Au bout d'un an les vins boisés sont ré-assemblés avec les 25% de vin non boisé que nous avons gardé en cuve béton.

Dégustation : Nez expressif et complexe, farandole de fruits rouges gourmands et d'épices (poivre blanc, thym). Bouche ronde et fraîche, avec des tanins fondus. Bonne longueur aromatique, intense et harmonieux.

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

Temps de garde : 8 à 10 ans

Contact : Isabelle COUSTAL – CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIERE France
Tél : 04.68.91.42.72

www.chateausainteulalie.com email : info@chateausainteulalie.com