

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE



LE DOMAINE : Mené par un couple d'œnologues, le domaine est constitué de 35 hectares d'un seul tenant, sur les hauteurs de La Livinière, à environ 250 mètres d'altitude. Cette situation permet une gamme de rouges au fruité de très belle qualité. Les sols sont très caillouteux et l'intégralité de la production est en appellation Minervois et Minervois-La-Livinière. La cuvée haut de gamme de la propriété, commercialisée sous l'étiquette grand-vin, est réalisée à partir de raisins issus de très vieilles vignes, des carignans de 100 ans et des grenaches de 80 ans. La gamme est très bien construite et fait preuve d'une extrême régularité. Devenu maintenant l'un des domaines phares de l'appellation, cela devrait lui permettre très prochainement d'accéder à un classement supérieur.

LES VINS : Dès l'entrée de gamme, véritable vin plaisir comme l'indique son nom, à la grande-cuvée, le fil conducteur reste l'équilibre, le charme, la qualité du grain de

tannin. Plaisir-d'eulalie 2013 fait montre d'une belle buvabilité et de beaucoup de punch, Prestige-d'eulalie 2012 est classique, bien fait, fondant, fruité et frais, La-cantilène 2011, que nous avons déjà goûtée l'année dernière a bien évolué, toujours puissante, flatteuse, riche et fraîche, le grand-vin 2012 est superbe, tout à fait comparable au remarquable 2011. À ne pas rater.

COUP DE CŒUR

- **Minervois-La-Livinière Grand Vin 2012** | Sec | 2014>20 | 20 € | 16/20
Tout à fait comparable au remarquable 2011, le 2012 offre un nez plein de caractère et racé, riche en fruit et en notes épicées, une bouche particulièrement flatteuse, avec un beau grain de tannins, des arômes persistants et un équilibre parfait. On l'aime pour sa justesse.
- **Minervois Plaisir d'Eulalie 2013** | Sec | 2014>17 | 5,65 € | 13/20
- **Minervois Prestige d'Eulalie 2012** | Sec | 2014>19 | 7,75 € | 14/20
- **Minervois-La-Livinière La Cantilène 2012** | Sec | 2014>20 | NC | 15/20
- **Minervois-La-Livinière La Cantilène 2011** | Sec | 2014>19 | NC | 15,5/20

34210 La Livinière • Tél. 04 68 91 42 72 • Fax : 04 68 91 66 09 •
info@chateausainteulalie.com • www.chateausainteulalie.com • Visite : Du 1er
juin au 30 septembre: tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Le reste
de l'année du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 15h à 17h ; le week-end sur
rendez-vous.