

CHATEAU SAINTE EULALIE

Prestige d'Eulalie

MINERVOIS rouge

2015

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

Cépages : 35% syrah, 35% grenache, 30% carignan

Vinification : Vendanges mécaniques, macération de 15 jours, élevage en partie en barriques (de 2 et 3 ans) durant 12 mois, et en partie en cuve.

Dégustation : Robe grenat soutenue, belle complexité au nez, avec des arômes de fruits mûrs et d'épices (note de rose poivrée). La bouche est charnue et longue, avec des tanins fins et élégants

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

Temps de garde : 5 ans