

CHATEAU SAINTE EULALIE

2017

Plaisir d'Eulalie



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 : 35% Syrah, 25% Grenache, 40% Carignan

Vinification : Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours. Elevage en cuve béton.

Dégustation : Robe brillante, rouge vif. Nez droit et précis, sur des notes de fruits noirs et de réglisse. La bouche est ronde, avec de la sucrosité, un tanin croquant et un coté griotte en finale ainsi que des notes légèrement épicées.

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

Temps de garde : 3 à 5 ans

Contact : Isabelle COUSTAL CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIERE France

Tel :04.68.91.42.72 fax :04.68.91.66.09

www.chateausainteulalie.com e.mail : info@chateausainteulalie.com