

CHATEAU SAINTE EULALIE

Printemps d'Eulalie

Minervois Rosé

2017



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 : 35% Syrah, 30% Cinsault, 10% Grenache, 25% Mourvèdre

Vinification : Vendanges mécaniques avec trieurs, rosé de saignée (70%) + pressée (30%) avec fermentation à 15° C, fermentation malolactique non faite.

Dégustation : Couleur rose violine, avec une nuance pétale de rose .Nez délicat de cerise et petits fruits rouges, bonne vivacité.

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

Garde : 2 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