

CHATEAU SAINTE EULALIE

Printemps d'Eulalie

Minervois Rosé

2022

*En conversion vers l'agriculture Biologique*



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 : 25% Syrah, 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Mourvèdre

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

Dégustation : Un très joli rosé avec un caractère fin, floral et très délicat. Beaucoup de gras en bouche , beaucoup de finesse, de fraîcheur et de profondeur .

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](http://www.chateausainteulalie.com) e.mail : info@chateausainteulalie.com