

CHATEAU SAINTE EULALIE

La Cantilène

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

2015

38 Ha

Wine Advocate : 90-92



Situation : Coteaux de la Livinière

Sols : 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 250 m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord)

Cépages : 55% syrah, 15% grenache, 30% Carignan

Vinification : vendanges mécaniques, cuvaison longue de 15 jours, élevage barriques (neuves et de 1 à 2 vins), pendant 12 mois. Au bout d'un an les vins boisés sont ré-assemblés avec les 25% de vin non boisé que nous avons gardé en cuve béton

Dégustation : Belle robe rouge intense et profonde. Nez frais et puissant, avec un joli boisé, des notes d'épices blonds et de vanille, quelques notes de réglisse. Bonne densité en bouche.

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

Temps de garde : 8 à 10 ans