

CHATEAU SAINTE EULALIE

Grand Vin

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

2017

WINE ADVOCATE 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 : cuvée issue de vieilles vignes de Carignan(80 à 100 ans) syrah et vieux grenache (80 ans)

Vinification : vendanges manuelles et mécaniques, cuvaison de 20 jours, peu de manipulations (pas de collage, 1 seule filtration à la mise) mise en bouteille au printemps pour préserver les arômes du fruit .élevage en bouteilles.

Dégustation : Belle robe aux reflets pourpres. Nez de fruits noirs (Mûres, cerises noires)et de fleurs (violette, rose poivrée). Beaucoup d'amplitude en bouche, tanins soyeux et fondus. Belle persistance en fin de bouche. Vin racé, très harmonieux.

Accompagnement : gibiers, magrets de canard, agneau et fromages à pâte fermentée

Temps de garde : 8 à 10 ans