

CHATEAU SAINTE EULALIE

La Cantilène

MINERVOIS LA LIVINIERE

2022

En conversion vers l'agriculture biologique

2* au GUIDE HACHETTE 2025



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 : Nez expressif de fruits rouges (cerise), finement épicé et vanillé. Attaque grasse, grande amplitude et belle fraîcheur en bouche, tanins très fins, nobles et racés. finale longue et persistante. Grande aptitude au vieillissement. Belle expression du terroir argilo-calcaire

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

Temps de garde : 8 à 10 ans