

CHATEAU SAINTE EULALIE

Bellezour Anima

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

2022

En conversion vers l'agriculture Biologique



Buona Pulcella fut Eulalia

*Bel auret corps, **Bellezour Anima***

Bonne jeune fille fut Eulalie, elle avait un beau corps, et l'âme encore plus belle

Ce sont les 2 premiers vers de La Cantilène de Sainte Eulalie, 1er poème écrit en langue Française en 881.



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 fin janvier 2022 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. Concentration exceptionnelle.

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

Temps de garde : 8 à 10 ans