

CHATEAU SAINTE EULALIE

2021

Plaisir d'Eulalie

En conversion vers l'agriculture Biologique



Situation: Côteaux de La Livinière

Terroir : 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 200m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).

Encépagement : 35% Syrah, 20% Grenache, 35% Carignan 10% Mourvedre

Vinification : Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours. Elevage en cuve béton.

Dégustation : Robe rubis profond, nez assez complexe avec des notes de cassis et d'épices. Bouche charnue aux tanins fondus, bon équilibre.

Accompagnement : Plats Méditerranéens (pâtes, pizzas ...). Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.

Temps de garde : 3 à 5 ans

Contact : Isabelle COUSTAL CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIÈRE France

Tel :04.68.91.42.72 fax :04.68.91.66.09

www.chateausainteulalie.com e.mail : info@chateausainteulalie.com