



LANGEVINS



VINS

CATALOGUES



## Le Blanc d'Eulalie VDP d'Oc

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE, LANGUEDOC, FRANCE

Producteur : Château Sainte-Eulalie

Catégorie : **Importation privée**

Région : Languedoc

Appellation : Pays d'Oc

Type : blanc sec

Cépage(s) : Sauvignon (100%)

Degré d'alcool : 12,5%

Format : 750 ml

Accord : Poissons, Apéro, Volailles

Bouchon: liège

### PROPRIÉTÉ

Situé à 30 km de Carcassonne, le vignoble de 40 Ha est planté sur les côteaux de La Livinière (région du Petit Causse de l'AOC Minervois). Le vignoble s'étend en terrasses à une altitude de 250 m, orientées plein sud, à l'abri des vents du nord. Les sols sont très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse. Le terroir est exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition : le sol est recouvert de cailloux qui limitent l'érosion lors des fortes précipitations, et retiennent l'humidité estivale en limitant l'évaporation due aux vents.

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques, pressurage direct à l'arrivée à la cave, fermentation à basse température (15° C), fermentation malolactique non faite. Élevage en cuves.

### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez aux arômes de fruits exotiques (pamplemousse, ananas, mangue). La bouche est grasse et ronde en attaque avec une bonne vivacité.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons en sauce, viandes blanches, charcuteries, volailles. Peut s'apprécier à l'apéritif.

### TEMPS DE GARDE

2 ans