

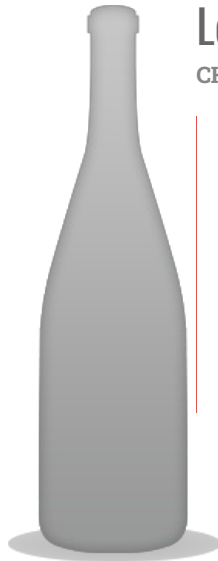


LANGEVINS



VINS

CATALOGUES



Le Grand Vin d'Eulalie Minervois La Livinière

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE, LANGUEDOC, FRANCE

Producteur : Château Sainte-Eulalie

Catégorie : **Importation privée**

Région : Languedoc

Appellation : Minervois-La-Livinière

Type : rouge

Cépage(s) : Carignan (30%), Syrah (30%), Grenache (30%)

Degré d'alcool : 14,5%

Format : 750 ml

Accord : Fromages, Viandes rouges

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

Vieilles vignes de 80 à 100 ans. Le Carignan fut planté en 1910 et le grenache en 1496. 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. Racé et harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Gibiers, magrets de canard, agneau et fromages à pâte fermentée

TEMPS DE GARDE

8 à 10 ans