



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