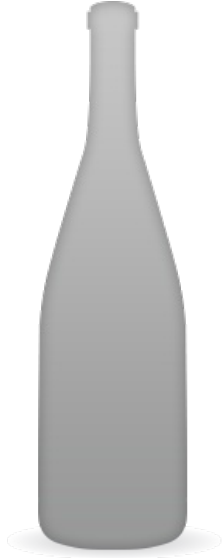




LANGEVINS

VINS CATALOGUES



## Le Grand Vin d'Eulalie Minervois La Livinière 2015

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE, LANGUEDOC, FRANCE

Producteur : Château Sainte-Eulalie  
Catégorie : **Importation privée**  
Région : Languedoc  
Appellation : Minervois-La-Livinière  
Type : rouge  
Millésime : 2015  
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 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