



LANGEVINS

VINS CATALOGUES



Minervois Le Plaisir d'Eulalie 2015

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE, LANGUEDOC, FRANCE

Robe de teinte rouge violacé foncé. Nez délicat qui exhale des notes de fruitées, florales et épicées. Manifestant une agréable fraîcheur ce rouge est muni de tannins soyeux. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de mûre et de garrigue. Offrant une bouche souple, il est assez soutenu en finale.

Code SAQ : 488171

Producteur : Château Sainte-Eulalie

Catégorie : SAQ

Région : Languedoc

Appellation : Minervois

Type : rouge

Millésime : 2015

Cépage(s) : Carignan (40%), Syrah (30%), Grenache (30%)

Degré d'alcool : 13,5%

Format : 750 ml

Dégustation : Fruité et généreux

Accord : Pâtes, Viandes rouges, Fromages

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

Issus de l'agriculture raisonnée. Vendanges 100 % mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours. Élevage en cuve de béton.

DÉGUSTATION

Belle couleur, profonde, et franche. Nez droit et précis, sur des notes de fruits noirs de réglisse. La bouche est dense avec des tanins lisses et soyeux. Finale très élégante sur des notes légèrement épicées et réglissées. Structurée par des tanins fins et élégants. Vin de «plaisir».

ACCOMPAGNEMENT

Plats méditerranéens (Pâtes, pizza). Viandes rouges grillées ou en sauce, fromage à pâte fermentée.

TEMPS DE GARDE

3 à 5 ans

