



## Le Plaisir d'Eulalie

CHATEAU SAINTE-EULALIE, LANGUEDOC, FRANCE

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

Q : 488171

Propriétaire : Château Sainte-Eulalie

Code : SAQ

Région : Languedoc

Département : Minervois

Couleur : Rouge

Cépages : Carignan (40%), Syrah (30%), Grenache (30%)

Alcool : 13,5%

Contenance : 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 et 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