



CHÂTEAU SAINTE EULALIE

Cuvée « LA CANTILENE »

AOP Minervois La Livinière



La première œuvre poétique écrite en langue Romane est "La Cantilène de Sainte Eulalie" (vers 881), considérée comme le plus ancien document de la poésie Française. C'est en hommage à ce poème que le Château a baptisé l'une de leurs plus belles cuvées .



Cépages : 55% syrah, 20% grenache, 25% Carignan
Rendement de 35hl/ha.



Terroir : Sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse, terroir exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition (vignoble en terrasses situé à une altitude de 250m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).



Vinification : Vinification traditionnelle, cuvaison longue de 15 jours. Elevage en barrique neuve (25%) et de 1 à 3 vins, pendant 12 mois.



Degustation : Belle robe rouge intense et profonde. Nez finement boisé qui s'harmonise avec des arômes de fruits mûrs très présents et des notes grillées. Attaque grasse évoluant sur des tannins fins, élégants et puissants, de bonne amplitude. Finale persistante. Vin étoffé, gras et charnu.



Alliance Gastronomique : Ce vin se marie idéalement avec du gibier, des viandes rouges grillées ou en sauce ainsi qu'avec des fromages à pâte fermentée.