



CHÂTEAU SAINTE EULALIE

Cuvée « PLAISIR D'EULALIE »

AOP Minervois



Nichée sur le flanc sud de la Montagne Noire, bordure méridionale du Massif Central, face au mont Alaric, avant-garde des Pyrénées, La Livinière étale son vignoble au-dessus de cette vallée de l'Aude, chargée d'histoire, incontournable passage entre les mondes méditerranéens et atlantiques.



Cépages : 40% Carignan 30% Syrah, 30% Grenache.
Rendement de 30hl/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 : Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec macération de 10 jours Elevage en cuve durant 15 à 18 mois



Degustation : Belle robe rouge intense. Fruit puissant et riche au nez. La bouche est dense avec des tanins fondus et soyeux.



Alliance Gastronomique : Ce vin de mari idéalement avec des plats Méditerranéens (pâtes, pizzas ...), des viandes rouges grillées ou en sauce, et des fromages à pâte fermentée.