

CHATEAU ST EULALIE

Plaisir d'Eulalie – AOP Minervois



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<u>Couleur :</u>	<i>Rouge</i>
<u>Cépages :</u>	<i>30% Syrah, 30% Grenache, 40% Carignan</i>
<u>Terroir :</u>	<i>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 200m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).</i>
<u>Vendange et vinification :</u>	<i>Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours.</i>
<u>Elevage :</u>	<i>En cuve durant 15 à 18 mois</i>
<u>Dégustation :</u>	<i>Belle robe rouge intense. Fruit puissant et riche au nez .La bouche est dense avec des tanins fondus et soyeux.</i>
<u>Gastronomie :</u>	<i>Plats Méditerranéens (pâtes, pizzas ...). Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.</i>
<u>Garde</u>	<i>3 à 5 ans</i>

Millésime 2014 : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2015

