

CHATEAU SAINTE EULALIE

2024

Plaisir d'Eulalie



Situation: Côteaux de La Livinière

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 200m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).

Encépagement : 35% Syrah, 20% Grenache, 35% Carignan 10% Mourvedre

Vinification : Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours. Elevage en cuve béton.

Dégustation : Vin très fruité, avec des notes de petits fruits rouges et noirs. Bouche ronde, ample et charnue. Tanins bien fondus.

Accompagnement : Plats Méditerranéens (pâtes, pizzas ...). Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.

Temps de garde : 3 à 5 ans

Contact : Isabelle COUSTAL CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIÈRE France
Tel :04.68.91.42.72

www.chateausainteulalie.com email : info@chateausainteulalie.com