

# CHATEAU SAINTE EULALIE

## Bellezour Anima

### MINERVOIS LA LIVINIÈRE

2023

*Buona Pulcella fut Eulalia*

*Bel auret corps, Bellezour Anima*

*Bonne jeune fille fut Eulalie, elle avait un beau corps, et l'âme encore plus belle*

Ce sont les 2 premiers vers de La Cantilène de Sainte Eulalie, 1er poème écrit en langue Française en 881.



Situation : coteaux de la Livinière

Sols : 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 250 m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord)

Cépages : cuvée issue de vieilles vignes de Carignan (80 à 100 ans) syrah et vieux grenache (80 ans)

Vinification : vendanges manuelles et mécaniques, cuvaison de 20 jours, peu de manipulations (pas de collage, 1 seule filtration à la mise) mise en bouteille en février 2024 pour préserver les arômes du fruit. Élevage en bouteilles.

Dégustation : Belle robe aux reflets pourpres. Nez de fruits noirs (Mûres, cerises noires) et de fleurs (violette, rose poivrée). Beaucoup d'amplitude en bouche, tanins soyeux et fondus. Belle persistance en fin de bouche. Vin racé, très harmonieux. Concentration exceptionnelle.

Accompagnement : gibiers, magrets de canard, agneau et fromages à pâte fermentée  
Chocolat noir

Temps de garde : 8 à 10 ans