

CHATEAU SAINTE EULALIE

Buona Pulcella

MINERVOIS rouge

2022



*En conversion vers l'agriculture biologique*

Situation : coteaux 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 200 m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord)

Cépages : 35% syrah, 35% grenache, 30% carignan

Vinification : Vendanges mécaniques, macération de 15 jours, élevage en partie en barriques (de 2 et 3 ans) durant 12 mois, et en partie en cuve.

Dégustation : Robe grenat soutenue, belle complexité au nez, avec des arômes de fruits noirs confiturés. La bouche est charnue et longue, avec des tanins fins, poudrés et élégants

Accompagnement : gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.

Temps de garde : 5 ans

*"Buona Pulcella fut Eulalia" ( littéralement "bonne jeune fille fut Eulalie" ) est le 1er vers du poème "la Cantilène de Sainte Eulalie" ( 1er poème écrit en langue Française en 881)*