

CHATEAU SAINTE EULALIE

La Cantilène

MINERVOIS LA LIVINIERE

2021

En conversion vers l'agriculture biologique

1* au GUIDE HACHETTE 2025



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 : 55% syrah, 15% grenache, 30% Carignan

Vinification : vendanges mécaniques, cuvaison longue de 15 jours, élevage barriques (neuves et de 1 à 2 vins), pendant 12 mois. Au bout d'un an les vins boisés sont ré-assemblés avec les 25% de vin non boisé que nous avons gardé en cuve béton

Dégustation : Discret au nez, dominé par les notes épicées de l'élevage en barriques, ce vin présente un palais bien composé, charnu, structuré en douceur par des tanins croquants et porté par une belle acidité typique du millésime.

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

Temps de garde : 8 à 10 ans