DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Printemps d'Eulalie

Minervois AOC
Château Sainte-Eulalie

Région : Languedoc, France.

Appellation : Minervois AOC.

Domaine : Château Sainte-Eulalie.

Cépages : 25% Cinsault, 25% Syrah, 25% Grenache Noir (Garnacha Tinta), 25% Mourvèdre (Monastrell)

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : rose intense avec des reflets framboise.

Nez : frais, fruité, aux arômes de framboise, de grenadine, d'épices.

Bouche : un volume équilibré, soutenu d'une acidité fraîche et un fruité avenant; l'alcool est bien intégré et la finale acidulée.

Conclusion : un rosé fruité et sec, délicieux.

Service : servir à 9°C. Charcuteries, salades, plats Méditerranéens et fromages de chèvre.

Toujours une référence en rouge comme en rosé, le Château Sainte-Eulalie fait partie des classiques de DIVO. Ce rosé est un assemblage de saignée (70%) et de pressée (30%), sans fermentation malolactique. Issu d'un vignoble en terrasses, d'orientation plein Sud, à l'abri des vents du Nord, ce joli vin au nom évocateur offre une bouche avec du volume et une belle fraîcheur.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90193 75 2024 **Prix membre :** 10.70

Prix catalogue : 11.90