

**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 spécial membre** : 10.10 **-15%**

**Prix catalogue** : 11.90