

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Le Blanc de Eulalie

IGP Pays d'OC

Château Sainte-Eulalie



Région : Languedoc, France.

Appellation : Pays d'Oc IGP.

Domaine : Château Sainte-Eulalie.

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : Jaune pâle clair avec des reflets verts – une robe fraîche et invitante dans le verre.

Nez : Arômes intenses d'agrumes, notamment citron et pamplemousse, complétés par des notes exotiques d'ananas et de mangue. Le bouquet est clair, vif et donne immédiatement envie de déguster.

Bouche : En bouche, le vin est rond et souple à l'attaque, avec une belle fraîcheur et une acidité vive qui assurent un équilibre parfait. Les notes d'agrumes persistent et apportent une agréable vivacité. La finale est nette, fraîche et stimulante.

Conclusion : Le Blanc de Eulalie 2024 est un Sauvignon Blanc aromatique, frais et polyvalent issu de l'agriculture biologique, qui séduit par ses notes d'agrumes, sa vivacité et sa grande polyvalence – le compagnon parfait pour l'été et une cuisine légère.

Service : Idéal à l'apéritif, avec des plats de poisson ou une cuisine asiatique, en particulier thaïlandaise.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90194 75 2024

Prix spécial membre : 8.70 **-20%**

Prix catalogue : 10.90