

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Plaisir d'Eulalie

Minervois AOC

Château Sainte-Eulalie



**Région** : Languedoc, France.

**Appellation** : Minervois AOC.

**Domaine** : Château Sainte-Eulalie.

**Cépages** : 20% Grenache Noir (Garnacha Tinta), 40% Carignan (Mazuelo), 40% Syrah

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : cerise noire, aux reflets violacés.

**Nez** : frais, notes de cerise, de cassis, de myrtille et de réglisse.

**Bouche** : attaque généreusement fruitée, tannins fins et bien enrobés, saveurs de baies noires sauvages, de fruits rouges, agréable fraîcheur harmonise l'ensemble en finale.

**Conclusion** : Un assemblage gourmand, croquant, frais et fruité.

**Service** : 14-16°C, avec plats méditerranéens (pâtes, pizzas, etc.). Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.

Ce classique provient de sols pauvres, en terrasses, orientés plein Sud, à l'abri des vents du Nord. Une situation exceptionnelle pour produire de grands vins à petit prix ! Cette cuvée est généreusement fruitée, avec une agréable fraîcheur, des tannins fins, bien enrobés. Un assemblage gourmand, frais et fruité, un vrai vin de partage et de plaisir.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91252 75 2023

**Prix spécial membre** : 9.35 **-15%**

**Prix catalogue** : 11.00