

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 : 2024

À déguster jusqu'en : 2029

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%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91252 75 2024

Prix spécial membre : 8.80 **-20%**

Prix catalogue : 11.00