

Château Sainte Eulalie "Printemps d'Eulalie" AOP Minervois Rosé 2025

8,60 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"L'un de nos Best-seller en Rosé. Un vin qui sort Coup de Cœur quasiment chaque années."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours. Elevage en cuve béton.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Bresaola au Chèvre frais, Flan de Courgettes, Carpaccio de Gambas

Dégustation

Robe rubis profond, nez assez complexe avec des notes de cassis et d'épices. Bouche charnue aux tanins fondus, bon équilibre

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

1-2 ans