# 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
Degré: 13.5°
Cépages: Cinsault, Mourvèdre, Grenache, Syrah
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."

L'équipe de la 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