

# CHÂTEAU SAINTE EULALIE

FRANKRIJK | LANGUEDOC-ROUSSILLON



## HET WIJNHUIS | CHÂTEAU SAINTE EULALIE

Toen Isabelle en Laurent Coustal in 1996 het Château Sainte Eulalie kochten was het ernstig in verval geraakt. In slechts een paar jaar tijd brachten zij het weer terug naar waar het hoort, de top. De wijngaarden zijn allemaal gelegen op het zuiden in nabij het dorp La Livinière. Naast wijnen met de appellatie Minervois maken zij ook wijnen met de cru-status Minervois-La Livinière. Sinds 2009 dragen zij het certificaat voor duurzame landbouw, uitgegeven door Qualité France. Het echtpaar is van oorsprong afkomstig uit de Bordeaux en dat is duidelijk terug te proeven in hun verfijnde wijnen.

## STREEK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

Ingeklemd tussen de Pyreneeën in het zuiden en het Centraal Massief in het noorden vindt men de Minervois. Het pittoreske La Livinière ligt op de zuidelijke hellingen van de Montagne Noir, uitkijkend op Mont Alaric, aan de voet van de Pyreneeën. Sinds 1997 heeft het dorp een cru-status binnen de Minervois. Het unieke terroir en de invloeden van zowel de Atlantische Oceaan en Middellandse zee maken dit een gebied op zich met karaktervolle wijnen.



# GRAND VIN

## CHÂTEAU SAINTE EULALIE 'GRAND VIN' 2014



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK
<b>APPELLATIE:</b>	MINERVOIS-LA LIVINIÈRE A.C.
<b>STREEK:</b>	LANGUEDOC-ROUSSILLON
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	LANGUEDOC-ROUSSILLON
<b>DRUIVENRAS:</b>	SYRAH, CARIGNAN EN GRENACHE

Chateau Sainte Eulalie bewijst met hun 'Grand Vin' dat het geen noodzaak is om wijnen op eiken vaten op te voeden om topwijnen te produceren. De stokken waaraan de carignan groeit zijn maar liefst tachtig tot honderd jaar oud! Dit zorgt ervoor dat het sap hiervan super geconcentreerd is. Na het lange contact van twintig dagen tussen de most en de schillen rijpt de wijn verder tot het vroege voorjaar in de traditionele betonnen cuves. Hierna wordt de wijn gebotteld, doordat deze nog jong is blijft het fruit goed behouden. Alvorens 'Grand Vin' op de markt gebracht wordt, rijpt deze nog twaalf maanden op de fles.

“Dit is wijn in de meest pure vorm! Zonder gebruik van hout een stevige en geconcentreerde wijn maken, dat is wat Isabelle en Laurent Coustal gepresteerd hebben met hun 'Grand Vin'. De geur is overweldigend met zwarte bessen en kersen, de smaak kruidig met de kenmerken van drop en zoethout en het mondgevoel romig met zachte tannine. Drink deze wijn bij gerechten met rood vlees al dan niet met een mooie saus, zoals bœuf bourguignon.”

– *Thijs van den Broek*

**SERVEER TEMPERATUUR:** 17-19°C

**OP DRONK:** VAN NU T/M 2023