

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.



LA CANTILÈNE CHÂTEAU SAINTE EULALIE 'LA CANTILÈNE' 2015



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

Dat Isabel en Laurent oorspronkelijk uit de Bordeaux komt in geen wijn duidelijker tot uiting dan in 'La Cantilène'. Na de oogst vergisten de druiven gedurende ongeveer vijftien dagen, alvorens 75% overgeheveld wordt naar zowel nieuwe als gebruikte barriques. Na een rijping van twaalf maanden wordt de wijn samengevoegd met wijnen welke een jaar in betonnen cuves gerijpt hebben. Het eindresultaat is een krachtige wijn, met aangename houttonen.

“La Cantilène’ is een echte Zuid-Franse wijn; rijk en krachtig van smaak, maar dankzij de aanwezige zuren heerlijk levendig. Donker fruit, vanille en chocolade zijn de aroma’s die je tegemoet komen. De afdronk is lang en droog. Dit maakt de wijn uitermate geschikt om te serveren bij gegrild rood vlees, zoals côte de bœuf van de barbecue.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2021