

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.



PLAISIR D'EULALIE

CHÂTEAU SAINTE EULALIE 'PLAISIR D'EULALIE' 2018



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

De wijngaarden voor de 'Plaisir d'Eulalie' liggen op de hellingen rondom La Livinière. Allemaal gelegen op het zuiden en een hoogte van ongeveer tweehonderd meter kunnen zij optimaal groeien in het vele zonlicht en zijn ze beschermt tegen de koude noordenwind. Na de oogst vergist de wijn gedurende tien dagen alvorens deze verder rijpt in betonnen cuves.

“Een wijn die zijn naam eer aan doet, zo zou je 'Plaisir d'Eulalie' van Isabel en Laurent het beste kunnen typeren. De kruidige tonen in deze wijn, worden omgeven door zacht fruit. De smaak is aangenaam en met fijne tannine. Kortom een plezierige wijn die op elk moment gedronken kan worden.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 17-19° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2018