

Château Sainte Eulalie "La Cantilène" AOC Minervois La Livinière Rouge 2019

16,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois La Livinière

Palmarès: Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon
Argent

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 3

Fruité: 2

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Épicé

Couleurs: rouge

Millésime: 2019

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Une véritable icône dans notre Maison des Vins depuis déjà de nombreuses années. Indémorable, une rigueur d'enfer années après années. C'est un excellent vin "balise" pour nous lorsqu'on veut faire découvrir le style et la qualité incroyable du Cru la Livinière."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

55% Syrah, 15% Grenache, 30% Carignan

Élevage

En cuve et en fût de chêne

Vinification

Vendanges mécaniques, cuvaison longue de 15 jours, élevage barriques (neuves et de 1 à 2 vins), pendant 12 mois. Au bout d'un an les vins boisés sont ré-assemblés avec les 25% de vin non boisé que nous avons gardé en cuve béton.

Agriculture Biologique

Certifié Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmares

Coup de Cœur Maison des Vins - Sélection 2021

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins du Languedoc - Roussillon 2021

Histoire de la Cuvée

La Séquence (ou Cantilène) de sainte Eulalie, composée vers 880, est vraisemblablement le premier texte littéraire écrit dans une langue romane différenciée du latin, une romana lingua marquée par d'importants changements phonétiques et morphosyntaxiques. Il constitue un document paléographique majeur « plus proche vraisemblablement de la langue courante de cette époque que le texte des Serments de Strasbourg ». Il s'agit donc d'un témoignage précoce de la langue d'oïl.

Accords Mets & Vins

Bavette d'ailou sauce aux morilles, Pieds de Cochons panés, Ris de Veau

Dégustation

Nez expressif de fruits rouges (cerise), finement épicé et vanillé. Attaque grasse, grande amplitude et belle fraîcheur en bouche, tanins très fins, nobles et racés. finale longue et persistante. Grande aptitude au vieillissement. Belle expression du terroir argilo-calcaire.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde



8-10 ans