Château Sainte Eulalie "La Cantilène" AOP La Livinière Rouge 2022 Magnum



37,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Une véritable icone dans notre Maison des Vins depuis déjà de nombreuses années. Indémodable, 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."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

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 avions gardé en cuve béton.

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'aloyau 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