

MINERVOIS Rouge Château Sainte-Eulalie 'Plaisir d'Eulalie'

Deze twee jonge gediplomeerde oenologen bezitten het 25 ha grote domein op 30 km van Carcassonne. De unieke ligging van de wijngaarden (op terrassen op 250 meter hoogte) op stenige klei- en kalkbodem, de ouderdom van de grenache, syrah en carignan wijnstokken (kleine rendementen) en het enthousiasme van deze jonge mensen resulteren in een erg zuiders getypeerde wijn met mooi gestructureerde tannines die wonderwel worden afgerond. De oogst gebeurt mechanisch en de vinificatie gebeurt op de klassieke manier met 10 dagen schilweking. De mond wordt dadelijk gevuld met een palet van complexe aroma's van overrijpe blauwe vruchten zoals bramen en cassis; bloemen en vooral verse kruiden en zoethout sluiten de rij. Zij noemen het een "bouche grasse", jammer genoeg "moeilijk" te vertalen. Isabelle en Laurent bewijzen hier dat men in Minervois niet enkel bulkwijnen maakt. Onze "Coup de Coeur" in prijs/kwaliteit kan bij alle wildgerechten, pizza's, pasta's en grillades.

Artikelnummer:	051H
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Appelatie:	AC MINERVOIS
Druivensoort:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

MINERVOIS 'Plaisir d'Eulalie' Château Sainte- Eulalie

Isabelle et Laurent, deux jeunes oenologes diplômés, possèdent ce domaine de 25 hectares situé à quelque 30 kilomètres de Carcassonne. La situation unique des vignes (sur des terrasses à une altitude de 250 mètres) plantées sur un terroir argilo-calcaire et rocheux, l'âge respectable des cepes de grenache, de syrah et de carignan (au faible rendement) et l'enthousiasme de ces jeunes donnent un vin méridional typique aux tannins merveilleusement enrobés. Les vendanges sont mécaniques et la vinification est traditionnelle avec une macération de dix jours. La bouche - qualifiée de « grasse » - s'emplit d'emblée d'une palette d'arômes complexes de petits fruits noirs surmûris, cassis et mûre, pour passer ensuite à des touches florales et se terminer sur des impressions de fines herbes et de réglisse. Isabelle et Laurent apportent ainsi la preuve que dans le Minervois, on ne produit pas que des vins en vrac. Ce coup de cour - question rapport qualité/ prix- sera parfait pour accompagner gibiers, pizzas, pâtes et grillades. A déguster entre sa deuxième et troisième ou cinquième année à environs 16 ou 17 degrés.

N°:	051H
Pays:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Appellation:	AC MINERVOIS
Cépage:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts