



Minervois-La Livinière La Cantilène 2013

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE, LANGUEDOC, FRANCE

Cette cuvée est nommée en hommage à la première œuvre poétique écrite en langue romane -LA CANTILÈNE DE SAINTE-EULALIE – considérée comme le plus ancien document de la littérature française.



Code SAQ: **917948**

Producteur : Château Sainte-Eulalie

Catégorie : SAQ

Région : Languedoc

Appellation : Minervois-La-Livinière

Type : rouge

Millésime : 2012

Cépage(s) : Syrah (55%), Grenache (45%)

Degré d'alcool : 14%

Format : 750 ml

Bouchon : Liège

Dégustation : Aromatique et souple

Accord : Viandes rouges

PROPRIÉTÉ

Situé à 30 km de Carcassonne, le vignoble de 40 Ha est planté sur les côteaux de La Livinière (région du Petit Causse de l'AOC Minervois). Le vignoble s'étend en terrasses à une altitude de 250 m, orientées plein sud, à l'abri des vents du nord. Les sols sont très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse. Le terroir est exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition : le sol est recouvert de cailloux qui limitent l'érosion lors des fortes précipitations, et retiennent l'humidité estivale en limitant l'évaporation due aux vents.

VINIFICATION

Issu de l'agriculture raisonnée. Vendanges mécaniques, cuvaison longue de 15 jours, élevage en barriques de 1 à 3 ans et neuves (25 %) pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge intense et profonde. Nez aromatique. Boisé subtil et élégant. La bouche est dense et dotée d'une vraie fraîcheur qui donne beaucoup de dynamisme à l'ensemble. Les tannins sont fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées et en sauce, gibier, gigot d'agneau, rôti de bœuf, fromages à pâte fermentée. Idéal pour les repas de fête.

TEMPS DE GARDE

