

CHATEAU ST EULALIE

La Cantilène – AOP Minervois La Livinière

La première œuvre poétique écrite en langue Romane est " La Cantilène de Sainte Eulalie" (vers 881), considérée comme le plus ancien document de la poésie Française. C'est en hommage à ce poème qu'ils ont baptisé leur plus belle cuvée .



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	Rouge
Cépages :	55% syrah, 20% grenache, 25% Carignan
Etendue :	35ha
Terroir :	Sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse, terroir exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition (vignoble en terrasses situé à une altitude de 200m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).
Vinification	Vinification traditionnelle, cuvaison longue de 15 jours.
Elevage :	En barriques neuves (25%) et de 1 à 3 vins, pendant 12 mois.
Dégustation :	Belle robe rouge intense et profonde. Nez finement boisé qui s'harmonise avec des arômes de fruits mûrs très présents et des notes grillées. Attaque grasse évoluant sur des tannins fins, élégants et puissants, de bonne amplitude. Finale persistante. Vin étoffé, gras et charnu.
Gastronomie :	Gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée.
Garde :	8 à 10 ans
<p>Millésime 2010 : Médaille Argent Concours Agricole de Paris 2013 Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2013 Médaille Argent Decanter Word Wine Awards 2013 Millésime 2011: Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2014 Médaille d'Argent au Decanter World Wine Awards 2014 16.5/20 sur le guide Bettane et Desseauve 90/100 sur le guide Gilbert et Gaillard - 15/20 sur le Guide des Meilleurs Vins de France Millésime 2012 : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc Millésime 2013 : Coup de Cœur Gault et Millau</p>	

