

Domaine la Croix Sainte Eulalie Cuvée Baptiste 2003



Domaine la Croix Sainte Eulalie

Rodinný statek Michela a Aliny Gleizes se nachází v osadě Combejean na okraji obci Pierrerue, na mírných svazích, tvořících severovýchodní okraj kotliny, v níž leží městečko Saint-Chinian. Byl vystavěn na pozemcích, jejichž vinice jsou poprvé zmiňovány již v roce 1560, na místě dnes zničené starobylé kaple, od níž pochází jeho název. Na severu je obec obklopena strmým hřebenem vápencových skal, který ji chrání před studenými severními větry a vytváří specifické mikroklima, ve kterém poklidně zrají olivovníky, mimóza, planice i vinná réva.

Otěže hospodaření po svých rodičích dnes přebírá mladší generace: dcera Agnès s manželem Philippem, původně italským vinařem, který při svém příchodu převzal příjmení vlastníků statku.

Vinice leží v místě, kde se stýkají tři půdní typy: vápenec, pískovec a břidlice. Jejich 60 parcel tak skýtá rozmanité možnosti vitikultury. Výsledkem jsou nejen tradiční vína z carignanů a grenache, mocný extrahovaný syrah, tajuplný mourvèdre, ale i zde vzácný viognier, dobře známý milovníkům špičkových bílých vín ze severní Rhóny.



Philippe Gleizes

Název: Domaine la Croix Sainte Eulalie Cuvée Baptiste 2003

Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: kachna, králík nebo hovězí na minutku



Sytě rubínové víno nabízí komplexní, vrstevnatou vůni peckovitého červeného ovoce a ostružin s příděchem černého rybízu a subtilními zemitými tóny. V ústech je jemné a hebké, dobře zakulacené zráním v dubových sudech, s velmi dlouhým finále.

Ušlechtilé víno, které si vychutnáte k dobré večeři, nejlépe k jemně kořeněnému masu, můžete ho ale pít i společensky. Pro muže a ženy bez rozdílu.

Produkce: 10,000 lahví

Viniční výměra: 2,4 hektaru

Charakteristika půdy: břidličná a písčité

Odrůdy:

syrah (56%), grenache (22%), mourvèdre (11%), carignan (11%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň s výběrem hroznů, mechanizované odzrnění. Rmut ze syrahu, grenache a mourvèdre kvasí v ocelových tancích, extrakce trvá 35 dní. Carignan se zpracovává karbonickou macerací, trvající 21 den. Zrání ve francouzském dubu po dobu 12 měsíců, se čtvrtinovou každoroční obměnou.

Ocenění:

Le Guide Hachette des Vins 2007 („vin remarquable“).

Obsah alkoholu: 13.5%

Servírovací teplota: 16-18°C

Konzumace: 2007-2013

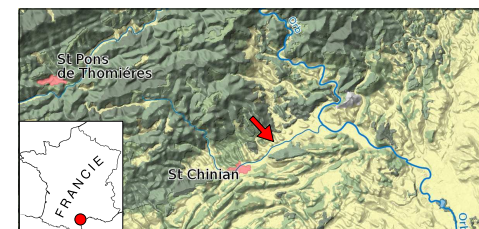
Languedoc Roussillon

V tomto jihofrancouzském regionu se víno produkuje téměř tři tisíce let, od dob fénického osídlení. Po dlouhém období úpadku, které bylo průvodním jevem průmyslové renesance, Languedoc je místem bouřlivého vinařského rozvoje, „nejživější vinařskou oblastí Evropy“ (časopis Decanter), současně ale neztrácí tradiční rozmanitost: každý z mnoha typů půdy a klimatu a každý ze stovek dobrých vinařů slibuje víno s jedinečnou osobitostí.

Mezi tradiční odrůdy, které se uplatňují při přípravě zdejších kvalitních červených vín, patří carignan, zdroj struktury a barvy, grenache, který přináší tělo a buket. Syrah je zdrojem tříslovin a vůně, která se dobře vyvíjí zráním, a mourvèdre vytváří elegantní vína schopná dlouhodobého skladování.

AOC Saint-Chinian

Jde o jedno z několika set chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům. Saint-Chinian je vinařskou oblastí nacházející se v podhůří Černých hor, kterou lze rozdělit do dvou odlišných částí. Na jihozápadě, v pahorkatině kolem městečka Saint-Chinian, je půda hlinitovápenná, a vytváří se zde relativně lehká červená vína vonící po červeném ovoci. Na severovýchodě, na strmých terasách kolem řeky Orb, je břidličný šterk, na němž vznikají dlouhověká, expresivní a tanická vína.



24 media

KVALITNÍ-VÍNO.CZ

© Ondřej Procházka, 2007. Veškerá práva vyhrazena.

+

+

+

+

**Domaine La Croix
Sainte Eulalie**

**Cuvée
Baptiste 2003**