

Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Armandélie 2005



Domaine La Croix Sainte Eulalie

Rodinný statek Michela a Aliny Gleizes se nachází v osadě Combejean na okraji obci Pierrerie, na mírných svazích, tvořících severovýchodní okraj kotliny, v níž leží městečko Saint-Chinian. Byl vystaven 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: vápenc, pískovec a břidlice. Jejich 60 parcel tak skýtá rozmanité možnosti vitikultury. Výsledkem jsou nejen tradiční vína z carignanu a grenache, mocný extrahovaný syrah, tajuplný mourvèdre, ale i zde vzácný viognier, dobře známý milovníkům špičkových bílých vín ze severní Rhôny.



Philippe Girardi-Gleizes

Název: Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Armandélie 2005
Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: vepřové nebo hovězí minutky, biftek



Barva je silná a rubínová. Vůně je hluboce ovocná a dominují jí lesní plody: ostružiny a maliny. V ústech je suché, kulaté až korpulentní, s herbálními tóny (vavřín, jehličí) a dosud tvrdšími, nezahlazenými tříslovinami. Dochuť je výrazně kořenitá.

Výrazné, těžké a tanické víno, které nejlépe poslouží gastronomickým účelům: hovězí guláš, svíčková nebo biftek, to vše je dobrá volba. Dekantace v trvání 3-5 hodin je žádoucí, v opačném případě Vám víno odhalí jen část ze své aromatické síly. Ocení ho spíše pánové.

Produkce: 10 000 lahví

Viniční výměra: 2,4 hektaru

Charakteristika půdy: břidličná a písčité

Odrůdy:

syrah (70%), grenache (15%), mourvèdre (15%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň s výběrem hroznů, mechanizované odzrnění. Rmut kvasí v ocelových tancích, extrakce trvá 35 dní, ve stejných tancích probíhá i zrání.

Obsah alkoholu: 13,5%

Servírovací teplota: 16-17°C

Konzumace: 2009-2013

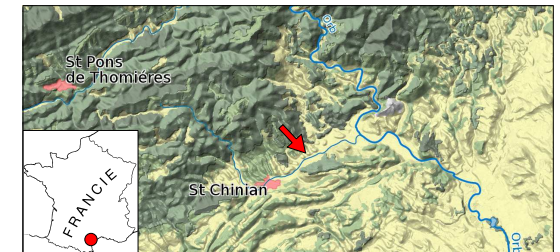
Languedoc Roussillon

V tomto jihofrancouzském regionu se víno produkuje téměř tři tisíce let, od dob fénického osídlení. Po dlouhém období úpadku, které bylo průvodním jevem průmyslové revoluce, prochází dnes zdejší vinařství obdobím nové 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 štěr, na němž vznikají dlouhověká, expresivní a tanická vína.



KVALITNÍ-VÍNO.CZ