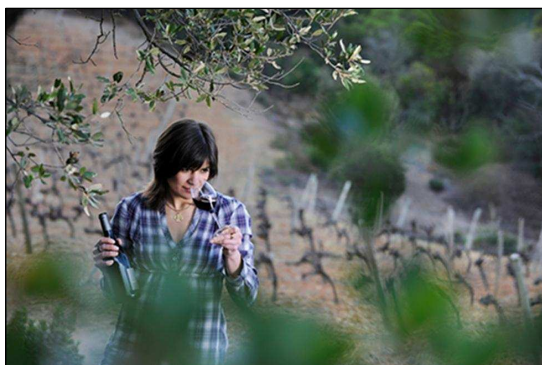


Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Armandélis 2008



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.

Michel Gleizes byl dlouholetým předsedou družstevní kooperativy v Saint-Chinianu, která stála u zrodu zdejší apelace. Počátkem osmdesátých let minulého století se rozhodl jít cestou budování zcela nezávislého vinařství. Otěže hospodaření dnes přebírá další generace: dcera Agnès s manželem Philippem.

Vinice leží v místě, kde se stýkají tři půdní typy: vápenec, pískovec a břidlice. Jejich 60 parcel tak skýtá velmi rozmanité možnosti vitikultury. Syrah, modrý grenache a mourvèdre, bílý grenache, roussanne a vognier vytvářejí základ velmi rozdílných vín, které spojuje tatáž osobitost.



Agnès a Philippe Gleizes

Název: Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Armandélis 2008
Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: hovězí minutky, biftek a zvěřina



V Cuvée Armandélis představují Agnès a Philippe Gleizes hned trojí typicitu: syrah, půdu z červeného pískovce a specifické klima amfiteátru Monts de l'Espinouse. Ve výborném ročníku 2008 oceníte víno hluboce rubínové barvy, se silnou rybízovo-ostružinovou vůní, v ústech kulaté až korpulentní, s výraznými, ale již dobře zahlazenými tříslovinami, subtilním kořením (černý pepř, vavřík) a příjemnou kakaovou dochutí.

Elegantní, expresivní a dlouhověké víno, které má po třech letech zrání na lahvi již dobře rozvinutý lahvový buket. Je určeno pro gastronomické účely: dobře doprovodí hovězí minutky, svíčkovou, zvěřinu nebo biftek. Dekantujte po dobu tří až pěti hodin. Ocení ho spíše pánové.

Produkce: 10 000 lahví

Viniční výměra: 2,4 hektaru

Charakteristika půdy: pískovcový štěrk

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: 14%

Servírovací teplota: 17-18°C

Konzumace: 2012-2016

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, 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 štěrk, na němž vznikají dlouhověká, expresivní a tanická vína.

