



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU STE-EULALIE, PRINTEMPS D'EULALIE ROSÉ

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| <u>Producent :</u> | Isabelle Coustal |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Frankrijk |
| <u>Appellatie:</u> | Minervois |
| <u>Type wijn:</u> | Rosé wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 13% |
| <u>Inhoud:</u> | 75 cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Syrah, cinsault, grenache, carignan |

Beschrijving:

Minervois is gelegen in het uiterste zuiden van Frankrijk (Languedoc). Warme zomers en gematigde winters typeren het klimaat. Het gebied is bovendien erg droog. Château Sainte-Eulalie kent zijn ontstaan in de 19de eeuw. Het domein is gelegen bovenaan het dorpje La Livinière. Het mooie herenhuis is omgeven door de wijngaarden van het domein. Sinds 1996 is het domein overgenomen door 2 jonge oenologen. Het is vooral Isabelle Coustal die de leiding in handen heeft. Met oog op kwaliteit en vooral veel fruit in de wijn heeft ze doorheen de jaren een mooie reputatie opgebouwd. Haar erkenning in één van de belangrijkste wijngidsen van Frankrijk (Revue des Vins de France) is de kers op de taart.

Zij slaagt er in om van de Printemps d'Eulalie een frisse rosé te maken met een speels karakter maar die ook gastronomisch inzetbaar is. Hiervoor maakt ze een blend van 4 druivenrassen: syrah, cinsault, grenache en carignan. De rosé heeft een mooie zalmrode kleur en ruikt naar rood fruit snoepjes. Speelse aanzet in de mond met een mooie fruittoets en een verfrissende finale. Een rosé voor bij hartige hapjes of bij een zomerse maaltijd.
www.chateausainteulalie.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze fleurige rosé aan 6° bij zomers gekruide visgerechten of bij een gegrilde tonijn. Eveneens geschikt als apero op een zomerse dag.

Bewaartijd:

1 - 2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU STE-EULALIE, PRINTEMPS D'EULALIE ROSÉ

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| <u>Producent :</u> | Isabelle Coustal |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Frankrijk |
| <u>Appellatie:</u> | Minervois |
| <u>Type wijn:</u> | Rosé wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 13% |
| <u>Inhoud:</u> | 75 cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Syrah, cinsault, grenache, carignan |

Beschrijving:

Minervois is gelegen in het uiterste zuiden van Frankrijk (Languedoc). Warme zomers en gematigde winters typeren het klimaat. Het gebied is bovendien erg droog. Château Sainte-Eulalie kent zijn ontstaan in de 19de eeuw. Het domein is gelegen bovenaan het dorpje La Livinière. Het mooie herenhuis is omgeven door de wijngaarden van het domein. Sinds 1996 is het domein overgenomen door 2 jonge oenologen. Het is vooral Isabelle Coustal die de leiding in handen heeft. Met oog op kwaliteit en vooral veel fruit in de wijn heeft ze doorheen de jaren een mooie reputatie opgebouwd. Haar erkenning in één van de belangrijkste wijngidsen van Frankrijk (Revue des Vins de France) is de kers op de taart.

Zij slaagt er in om van de Printemps d'Eulalie een frisse rosé te maken met een speels karakter maar die ook gastronomisch inzetbaar is. Hiervoor maakt ze een blend van 4 druivenrassen: syrah, cinsault, grenache en carignan. De rosé heeft een mooie zalmrode kleur en ruikt naar rood fruit snoepjes. Speelse aanzet in de mond met een mooie fruittoets en een verfrissende finale. Een rosé voor bij hartige hapjes of bij een zomerse maaltijd.
www.chateausainteulalie.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze fleurige rosé aan 6° bij zomers gekruide visgerechten of bij een gegrilde tonijn. Eveneens geschikt als apero op een zomerse dag.

Bewaartijd:

1 - 2 jaar