DIVO

Culture du vin
depuis 1936

La Cantilène

Minervois La Livinière AOC
Château Sainte-Eulalie

Région : Languedoc, France.

Appellation : Minervois La Livinière AOC.

Domaine : Château Sainte-Eulalie.

Cépages : 15% Grenache Noir (Garnacha Tinta), 30% Carignan (Mazuelo), 55% Syrah

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : rouge sombre très soutenu aux reflets violacés.

Nez : intense, puissant, au fruit mûr et expressif, cerise noire et pruneau, cacao, poivre noir, réglisse, ainsi qu'une note de vanille et de cendres.

Bouche : ample et riche, avec une belle structure tannique, dense et fine, et une grande fraîcheur, nécessaire pour contrebalancer le fruit bien mûr. Saveurs de cerise noire, mûre et prune, avec des notes de tabac et d'eucalyptus dans une finale qui s'étire longuement sur des notes de bois de Santal.

Conclusion : un classique absolu de DIVO depuis de très longues années !

Service : servir légèrement frais à 14°C. Rôti de porc à la broche, lentilles aux herbes et ratatouille.

Le domaine d'Isabelle et Laurent Coustal fait partie de l'ADN de DIVO! La Cantilène est d'ailleurs le vin le plus vendu du club depuis plusieurs années. Cet assemblage provient du terroir historique de la Livinière, dont le nom dérive de «Lavineira» qui signifie « lieu planté de vigne », une mention déjà écrite en 1069.

""La Cantilène de Sainte-Eulalie"" est la première oeuvre poétique écrite en langue romane, vers 880!

Teneur en alcool : 15%

Contenu et emballage : 50 cl, Carton 12x50 cl

Réf. : 90227 50 2022

Prix spécial membre : 12.60 **-20%**

Prix catalogue : 15.70