

Les Romarins 2010

Rouge AOP Grès de Montpellier



Profil Rouge de Terroir

Cette cuvée est issue d'un assemblage de cépage grenache noir majoritaire et de syrah. Le grenache récolté à maturité optimale apporte sa générosité à la structure et la finesse de ses tannins, la syrah complétant la palette fruitée et épicée, ainsi qu'un caractère charnel. Le profil de ce vin réside dans son équilibre. C'est un vin généreux, bien mûr, très aromatique. C'est aussi un vin de garde, que nous élevons en cave pendant deux ans afin de garantir sa rondeur et sa finesse. Romarins 2010 est issu de raisins vendangés à la main à parfaite maturité, selon un rendement très faible de l'ordre de 32 hl/ha. Pour conserver la fraîcheur de ses parfums et respecter l'esprit « Nature », il n'est pas élevé en barrique.

Petite histoire

Ce vin est lié à la garrigue méditerranéenne qui entoure nos vignes. Ainsi, par endroit, le romarin s'insinue entre les souches et nous le laissons s'y développer. On dit même que la pruine des grains de raisins (la peau) contient sur sa surface des capteurs d'arômes qui pourraient bien ainsi se gorger des parfums des plantes aromatiques avoisinantes.

Dégustation Epices et garrigue

Belle robe profonde, vive, de couleur pourpre, d'intensité soutenue. Arômes francs, fins et complexes, de fruits rouges (mûre, myrtille) bien mûrs, épicés (poivre noir) se mariant harmonieusement à des notes de garrigues (thym, romarin, laurier) L'attaque en bouche est fraîche, la texture est ample et charnue. Les tanins sont ronds et bien fondus. Ils apportent une grande élégance à l'ensemble. Jolie finale, gourmande, veloutée, et fruitée.

Les Accords réussis L'alliance heureuse

Il faut accorder ce vin avec des plats d'ambiance terroir. Il répondra harmonieusement aux appels du thym, du romarin, du poivre, des champignons et des fromages. Osez le marier avec du thon grillé rosé au poivre et romarin, loup en sauce vigneronne ou de l'agneau de lait à l'ail et au romarin, grillades poivrées, plats en sauce exotiques, tapenade, poêlée de girolles.

Conseils de Service Les bonnes pratiques

Conservation : conserver la bouteille couchée, dans un endroit frais, sombre et bien ventilé. Veillez à ce que le vin touche le bouchon dans la bouteille afin de lui éviter de sécher.

Avant-service : ouvrir la bouteille une heure avant dégustation et carafier ce vin. Ceci lui permettra de bénéficier d'une oxygénation franche, qui révélera ses riches arômes.

Service : servir en carafe entre 16 et 18°C.

NB : les informations ci-dessus sont données à titre indicatif. Commentaire de dégustation subjectif issu de la perception personnelle du Dégustateur au moment de la dégustation. Le vin évolue dans le temps, ses caractéristiques également.

plus d'information sur www.domaine-ellul.com ou