



CHÂTEAU
ELLUL-FERRIÈRES

Cuvée
DEMOISELLE LAURE 2015
AOP Languedoc rosé

LE TERROIR:

Le vignoble du Domaine ELLUL-FERRIERES se situe sur un sol d'origine tertiaire, composé de marnes et de grès (Grès de Montpellier). Il est riche en galets roulés. Les vignes de vieux grenaches sont implantées en coteaux, exposées plein sud, conduite en gobelet. La proximité de la mer assure une hygrométrie de l'air favorable à la bonne maturation des raisins tandis que le vent du Nord fréquent, purifie l'air.

La jeune vigne de Syrah se situe également sur un sol identique. La parcelle est entièrement palissée.

LE VIN: 50% Grenache, 50% Syrah

Elaboration :

Taille rigoureuse, rendement 35 hl/ha. Ceci nous permet d'atteindre une parfaite maturité des raisins. Le sol est labouré régulièrement.

La vendange est manuelle, ce qui permet d'obtenir en cave un raisin trié, exempt de feuilles, de grappes abîmées.

Rosé de saignées de Grenache et de Syrah, macération très courte pour obtenir une couleur claire, sous température contrôlée à froid et vinification après assemblage des cépages. Cette phase est suivie d'une période d'élevage de 4 mois environ. Le vin est ensuite collé et filtré délicatement avant embouteillage.

Dégustation: Robe lumineuse, de couleur rose intense, limpide aux légères nuances bleutées.

Nez élégant et complexe, mêlant des arômes de fruits rouges (fraise, groseille, cerise), légèrement épicé. La bouche est fraîche, charnue et gourmande. Une belle harmonie d'ensemble qui se termine sur une finale fruitée et rafraichissante. Un vin gastronomique.

Degré d'alcool: 14°C

Conseils de service: servir à entre 10°C et 12°C, à carafer. Ce vin révélera son potentiel avec crustacés, poissons, tartare aux deux saumons, tapas méditerranéens, paëlla, plats exotiques, magrets aux pêches, salades gastronomiques et grillades, dessert aux fruits.

www.chateau-ellul.com