



DOMAINE
ELLUL-FERRIÈRES

28.09.2010

Cuvée
Libre Ellul 2008
Vin de France

Le Terroir : Lieu dit « Restinclières »

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 grenache sont implantées en coteaux exposés plein sud. 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. Pas de sensibilité aux gelées.

Le Vin : pur mourvèdre issu de vignes de 30 ans

Vinification: les rendements n'excède pas 35 hl/ha. Ceci nous permet d'atteindre une parfaite maturité des raisins. Pour ce vin, notre ambition est de parvenir à un vin équilibré, à bonne typicité mourvèdre, avec rondeur et souplesse.

Le raisin est égrappé, foulé et placé en cuve. Le jus fait l'objet d'un remontage quotidien, en alternance avec un délestage, afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur. La fermentation dure environ 15 jours, sous température contrôlée de 26 à 28°C. Puis le raisin est pressé. L'élevage de cette cuvée a duré 24 mois, en cuve. Le vin est ensuite collé et filtré légèrement avant embouteillage.

Dégustation: Il s'ouvre sur des arômes de fruits noirs des bois bien mûrs et d'épices, poivre de sechuan au caractère floral. L'attaque en bouche est fraîche, se continue sur une structure bien équilibrée, gouleyante fruitée et épicée. Finale réglissée et fleurie. A déguster par exemple avec du poisson grillé, des brochettes de viandes aux épices du Monde, fromages, soupe de fruits rouges et noirs des bois. Degré d'alcool: 13°.

Conseils de service: ouvrir la bouteille deux heures avant dégustation. Il peut avantageusement être aéré en carafe et doit être servi à 14°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.