



CHATEAU
ELLUL-FERRIÈRES

GRANDE CUVÉE 2011

AOP LANGUEDOC « GRÈS DE MONTPELLIER »



Profil

L'élégance et la finesse

Cette cuvée rassemble le meilleur de notre grenache (30%) et la plus belle part de notre syrah (70%), issus de raisins vendangés à la main à parfaite maturité, selon un rendement très faible de l'ordre de 30 hl/ha. Ce vin est élevé deux ans : une année à l'abri dans des barriques de chêne français au grain fin, pendant laquelle il va puiser dans le bois sa sérénité légendaire, et un peu de ses tanins, puis une année en cuve avant mise en bouteille, pour sa patine. Le profil de ce vin réside dans son élégance et dans la finesse de sa structure, puissante mais posée. C'est tout l'objectif de notre travail de Vignerons.

Petite histoire

La Nature pour guide

Grande Cuvée, c'est l'ambition légitime du Vigneron de donner le meilleur de lui-même. Son travail est d'interpréter au mieux la « matière première » que la Nature veut bien lui donner. Tous nos vins sont faits avec la même passion de l'excellence, mais pour Grande Cuvée, ce sont les jus les plus expressifs, les concentrations les plus affirmées, les potentiels les plus élevés qui nous inspirent au cours de l'acte d'assemblage, afin de donner naissance au meilleur.

Dégustation

Richesse gourmande

Robe rouge profond aux nuances noires. Nez intense et complexe de fruits noirs très murs, de cassis où se mêlent à merveille les notes balsamiques, de garrigue, de truffe et d'épices (poivre de sichuan). L'attaque est fraîche. La bouche est riche et complexe. Le fruité est enrobé par les tanins jeunes, au grain fin et élégants pour se terminer sur une finale vanillée, soyeuse, gourmande, torréfiée et minérale. Très belle longueur et fort potentiel de garde.

Les Accords réussis

L'alliance heureuse

Entrecôte grillée, foie gras chaud aux raisins, aiguillette de canard aux petits fruits rouges (cassis, myrtille), tournedos rossini, gibiers aux champignons (morilles, cèpes, girolles), daube de sanglier au genièvre, rognons de veau, ris de veau aux morilles, civet de lièvre, omelette aux truffes, canard aux pruneaux, pigeons aux épices et raisins, plateau de fromages...

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 deux heures 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.chateau-ellul.com