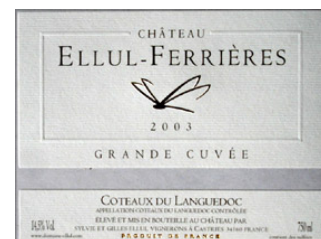


GRANDE CUVÉE 2003

Rouge AOC Coteaux du
Languedoc

**Profil** L'élégance et la finesse

Comme son nom l'indique, cette cuvée est grande. Elle rassemble le meilleur de notre grenache (70%), du mourvèdre (25%) et la plus belle part de notre syrah (5%). L'ensemble est déposé à l'abri de barriques de chêne français au grain fin, pour une année d'élevage au calme, pendant laquelle ce vin va puiser dans le bois sa sérénité légendaire, et un peu de ses tannins.

Le profil de ce vin réside donc dans son élégance presque féminine, ainsi que dans la finesse de sa structure, puissante mais posée. C'est tout l'objectif de notre travail de Vignerons. Grand vin de garde, il est parfait dès à présent. Il est issu de raisins vendangés à la main à parfaite maturité, selon un rendement très faible de l'ordre de 28 hl/ha.

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 grenat aux nuances noires. Nez intense de fruits très murs de cassis et floral (violette). L'attaque est vive et fraîche. La bouche est très riche, complexe, minérale et puissante. Les tanins sont présents, jeunes, nobles et élégants et terminent sur une finale souple et harmonieuse de bâton de réglisse. Très belle longueur et fort potentiel de développement. Grand vin de longue garde.

Les Accords réussis L'alliance heureuse

Entrecôte grillée, foie gras chaud aux raisins, aiguillette de canard aux petits fruits rouges (cassis, myrtille), 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.domaine-ellul.com ou
contactez nous, nous serons heureux de vous répondre. (Domaine Ellul-Ferrières : 06 15 38 45 01)