

Cuvée
LIBRE ELLUL 1999
Vin de Table de France rouge



LE TERROIR: Lieu dit « La Côte Bellevue »

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: vin sec de pur grenache noir vieilles vignes vendangées tardivement

VINIFICATION: Sélection des meilleures rangées de vignes, vendange partielle en septembre pour ne laisser que les 3 plus belles grappes sur la souche. Effeuilage, éclaircissage. La vendange se fait vers la fin octobre, quand les grains, passerillés, profitent des derniers rayons du soleil et développent une concentration intense d'arômes de fruits surmûris. Compte tenu de cette concentration sur souche, nous obtenons un rendement particulièrement faible.

Les grappes sont cueillies à la main, triées et récoltées avec le plus grand soin. Les opérations de vinification sont également manuelles et traditionnelles, et nous bénéficions de l'assistance et du talent de nos Conseils Œnologues.

Ce vin a ensuite fait l'objet d'un élevage de 14 mois en cave, avant mise en bouteille. Il s'agit d'un vin sec, tout à fait original, d'une richesse aromatique intense.

Dégustation: Belle robe rubis brillante et limpide. Nez élégant tout en finesse d'une grande complexité aromatique mêlant fruits rouges confiturés (fraise, groseille, griotte) à des notes florales. La bouche est ample et douce où l'on retrouve cette complexité florale et fruitée associées à une épice douce (cannelle) sur une finale d'amandes chocolatée et d'écorce d'orange.

Conseils de dégustation : à déguster à une température de 16 à 18°C. Il s'accordera parfaitement avec des plats exotiques et paella ainsi qu'à la fin du repas, en digestif. Degré d'alcool: 14,5.

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.