

Cuvée
DEMOISELLE LAURE 2004
Appellation Coteaux du 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 vigne de Mourvèdre se situe également sur un sol d'origine tertiaire, composé de limons argilo-sableux (Grès de Montpellier). La parcelle est entièrement palissée.

LE VIN: 50 % mourvèdre, 50 % grenache

Elaboration :

Taille rigoureuse, rendement 25 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 ou d'herbes.

Rosés de saignées, vinifiés individuellement par cépage sous température contrôlée et sur lies fines. Le Grenache a été vinifié et élevé en fût de chêne neuf français pendant 6 mois. A l'issue des fermentations et de dégustations, nous décidons de procéder aux assemblages. Cette phase est suivie d'une période d'élevage de 4 mois de plus. Le vin est ensuite collé et filtré finement avant embouteillage.

Dégustation: Robe lumineuse, rose clair aux légères nuances saumonées.

Nez élégant et fin, complexe, mêlant des arômes de pêche de vigne et cerise blanche, à des notes florales (rose, violette) et légèrement épicé. La bouche est fraîche, ample, florale. Une belle harmonie d'ensemble qui se termine sur une finale finement fruitée et douce. Un vin gastronomique.

Degré d'alcool: 14°C

Conseils de service: servir à 12°C. 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.

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.