

LIBRE ELLUL 2009

Vin de France

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: assemblage de grenache et de syrah

Vinification: Compte tenu de l'âge des vignes, et du mode de conduite (notamment taille rigoureuse), 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 avec rondeur et structure.

La vendange est manuelle, ce qui permet d'obtenir en cave un raisin trié, exempt de feuilles, de grappes abîmées ou d'herbes. 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 et des tanins. La fermentation dure environ 15 jours, sous température contrôlée de 26 à 28°C. Puis le raisin est pressé. Cette cuvée a été élevé 24 mois en cuve. Le vin est ensuite collé et filtré légèrement avant embouteillage.

Dégustation: Voici un vin très agréable, qui propose des arômes de fruits rouges marqués, une belle ampleur, des tanins présents mais fondus. Ce vin nécessite une aération préalable en carafe.
Degré d'alcool: 14,5°.

Conseils de service: ouvrir la bouteille une heure avant dégustation. Servir à 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.