

## LES ROMARINS 2004

Rouge AOC Coteaux du Languedoc



### Profil

### Rouge de Terroir

La cuvée Les Romarins est issue d'un assemblage de cépage mourvèdre (20%), de grenache noir (50%) et syrah (30%). La présence du mourvèdre donne à ce vin son caractère « terroir » et « garrigue », tandis que le grenache vient soutenir le geste par la rondeur et la finesse de ses tannins, pour sa part la syrah apporte les épices et le fruit. Le profil de ce vin réside dans la puissance des arômes et l'équilibre. Son élevage en fût de chêne pendant une année lui a apporté l'élégance qui plaît au plus grand nombre. C'est aussi un vin de garde par son élevage de 3 ans en cave afin de garantir sa rondeur et sa finesse.



Les Romarins 2004 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

### L'origine du nom

Ce vin est lié à la garrigue méditerranéenne qui entoure nos vignes. Ainsi, par endroit, le romarin s'insinue entre les souches et nous le laissons s'y développer. On dit même que la pruine des grains de raisins (la peau) contient sur sa surface des capteurs d'arômes qui pourraient bien ainsi se gorger des parfums des plantes aromatiques avoisinantes. Le nom de cette cuvée était donc une évidence.

### Dégustation

### Epices et garrigue

Belle robe profonde, vive, de couleur rubis, d'intensité soutenue. Arômes francs, fins et complexes, de fruits rouges (cassis, myrtille) bien mûrs, d'épices, de grillé, de cèdre se mariant harmonieusement à des notes de garrigues (thym, romarin). L'attaque en bouche est puissante, fraîche et charnue. Les tanins sont structurés et bien fondus. Ils apportent une grande élégance à l'ensemble. Jolie finale, soyeuse et finement vanillée.

### Les Accords réussis

### L'alliance heureuse

Il faut accorder ce vin avec des plats d'ambiance terroir. Il répondra harmonieusement aux appels du thym, du romarin, du poivre, des champignons et des fromages.

Présentez lui les agneaux de lait à l'ail et au romarin, daube de bœuf aux herbes de garrigue, grillades poivrées, magret de canard, confit de canard, plats en sauce aux olives, tapenade, risotto de cèpes, loup en sauce vigneronne, thon grillé rosé au poivre et romarin, 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 une heure 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](http://www.domaine-ellul.com) ou contactez nous, nous serons heureux de vous répondre. (Domaine Ellul-Ferrières : 06 15 38 45 01)