



Cuvée

LES ROMARINS 2001

AOC Coteaux du Languedoc 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 cultivées en gobelets 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.

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 à 1,60 m de hauteur.

LE VIN: assemblage de grenache vieilles vignes 30% et de mourvèdre 70%

Vinification: taille rigoureuse, rendement 30 hl/ha. Ceci nous permet d'atteindre une parfaite maturité des raisins.

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.

A l'issue d'une période d'élevage de 12 mois en fût de chêne pour la moitié de la récolte et 24 mois en cuve, le vin est collé et filtré légèrement avant embouteillage.

Dégustation: Belle robe profond, vive, grenat aux nuances noires, d'intensité soutenue. Arômes francs, complexes, de fruits rouges (cassis, myrtille, fraise) confiturés, auxquelles s'ajoutent un soupçon d'épices douces (cannelle) et des notes de garrigues (thym, romarin). L'attaque en bouche est puissante, fraîche et ample. Les tanins, présents dans ce vin encore jeune, restent élégants. Longue finale, soyeuse et réglissée.

Degré d'alcool: 14,5°

Conseils de service: ouvrir la bouteille une heure avant dégustation et carafier. Servir entre 16 et 18°C. Il révélera son potentiel avec du gibier, des viandes rouges, l'agneau au romarin et du fromage.

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.