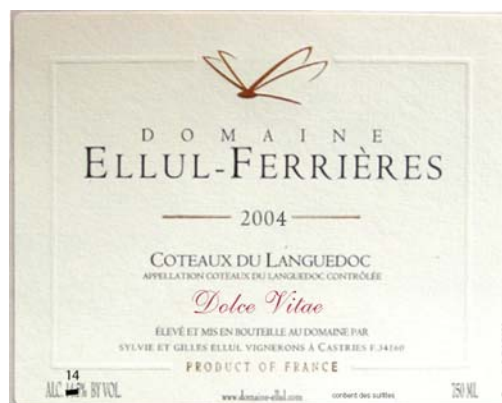


Cuvée

DOLCE VITAE 2004

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 24 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 24 mois en cuve, le vin est collé et filtré légèrement avant embouteillage.

Dégustation: Belle robe profonde, vive, de couleur grenat aux nuances noires, d'intensité soutenue. Arômes francs, fins et complexes, de fruits rouges (cassis, myrtille) bien mûrs, épicés se mariant harmonieusement à des notes de garrigues (thym, romarin) et animales. L'attaque en bouche est puissante, fraîche et ample. Les tanins sont structurés et bien fondus. Ils apportent une grande élégance à l'ensemble. Jolie finale, soyeuse et finement réglissée. Degré d'alcool: 14°

Conseils de service: ouvrir la bouteille une heure avant dégustation et carafer. Servir entre 16 et 18°C. Il révélera son potentiel avec Agneau de lait à l'ail et au romarin, Daube de bœuf aux herbes de garrigues, Grillades poivrées, Magret de canard, Confit de canard, Plats en sauce aux olives, tapenade, Risotto de cèpes, Loup en sauce vigneronne, Plateau de fromages.

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.