

## LIBRE ELLUL 2007

*Vin de raisins surmûris*



### **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:** pur grenache issu de vieilles vignes

**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, à bonne typicité grenache, avec rondeur et structure, ainsi qu'un bon potentiel de garde.

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. L'élevage de cette cuvée a duré 36 mois, pour moitié sous bois, et pour moitié en cuve. Le vin est ensuite collé et filtré légèrement avant embouteillage.

**Dégustation:** Invitation à la découverte pour ce vin original et surprenant conservant quelques sucres résiduels (4 g/l). Il s'ouvre sur des arômes de fruits à l'eau de vie (griottes) et présente une structure bien équilibrée, suave, généreuse, fruitée, épicée (vanille) et torréfiée (caramel), aux tannins fondus. Finale cacotée et grillée. Grand vin de garde, peut se déguster avec une aération préalable en carafe, ou s'affiner en cave plus de dix ans. A déguster par exemple avec du gibier en marinade ou des viandes rouges en sauce épicée.  
Degré d'alcool: 16°.

**Conseils de service:** ouvrir la bouteille deux heures avant dégustation. Il peut avantageusement être aéré en carafe et doit être servi à 18°C.  
A déguster par exemple avec du gibier en marinade ou des viandes rouges en sauce épicée ou au chocolat.

*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.*