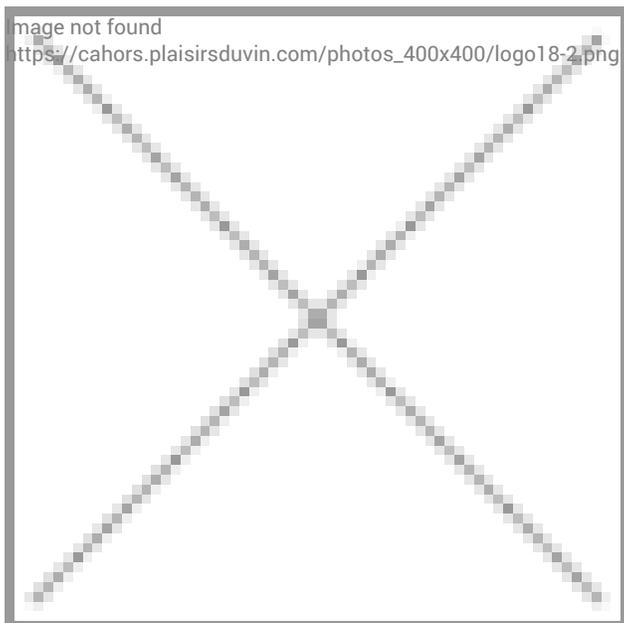


DOMAINE ELIAN DA ROS



Accords mets et vins

Parfait avec plat en sauce. Certifié Gueuleton.

Détails

Degrès : 13 %

Primeur : non

Packaging : carton de 12

Domaine : Domaine Elian Da Ros

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Côtes du Marmandais

Couleur : Rouge

Millesime : 2017

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Effervescent : non

Cépages : Merlot

Dégustation

Robe : Rubis dense aux reflets sombre

Nez : Fruits noir, cassis, mûre, myrtille et une pointe de vanille

Bouche : Fruit noir très prononcé et prédominant

Garde : 10 ans

Température de service : 17°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-graveleux, sous sol de molasse marneusegrise et de marne bleu

Cépage : 50% merlot, 20% cabernet sauvignon, 20% malbec et 10% syrah

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Egrappage total, cuves bétons ouverte, léger pigeage, macération de 2 à 3 semaines, extractions douces. Chaque cépages séparément

Elevage : En pièce pendant 24 mois dont 6 mois de mise en masse

HISTOIRE DU DOMAINE

Enfant je rêvais d'être vigneron et dès l'âge de 14 ans j'ai entamé des études de viticulture-œnologie. En 1997, après avoir travaillé 5 ans en Alsace, j'ai choisi de revenir sur les terres familiales et d'y construire un chai pour y faire mon vin. 1998 est mon premier millésime. Le domaine couvre aujourd'hui 22 hectares en coteaux sur un terroir de graves et d'argilo-calcaires. Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002. Nous portons beaucoup d'attention au travail et au soin des vignes, car c'est la somme de petits détails pratiqués tout au long de l'année qui fera une grande différence qualitative à l'arrivée. En cave aussi, nous travaillons en douceur pour respecter le raisin mais surtout nous les accompagnons afin qu'ils expriment le terroir d'où ils viennent et le caractère unique de chaque millésime.

