CÔTES DU MARMANDAIS ABOURIOU

2019 · Rouge · France / Sud-Ouest

Producteur : Elian Da Ros
Couleur : Rouge

Appellation : Côtes du Marmandais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Sud-Ouest
Nom du propriétaire : Élian Da Ros
Encépagement : Abouriou (100%)

Vinification : Raisins entiers non égrappés, macération carbonique d'une durée de 12 jours.
Élevage : en foudres de chêne et en pièces durant 8 mois. Sans collage ni de filtration.

Accord vin et mets : Idéal à déguster sur des grillades.

Le domaine :

Elian Da Ros était en faculté d'œnologie de Montpellier en compagnie de Jean-Pierre Confuron (vigneron à Vosne-Romanée) et de Laurent Vaillé, la méga-star du Languedoc à la Grange des Pères. C'est chez Zind-Humbrecht qu'il a fait ses premières armes, il y a occupé le poste de maître de chai pendant quelques années avant de reprendre l'exploitation du domaine familiale. D'Alsace, outre la science, il a rapporté des foudres pour le vieillissement de ses vins. Chez Da Ros, la culture de la vigne est propre, le raisin est cueilli mûr et manuellement. La vinification est soignée, mais d'approche non-interventionniste, c'est dire que le sucre, les levures chimiques et autres poudres de perlinpinpin n'ont pas leur place. Il en résulte des vins d'un naturel débousselant pour la région, pulpeux, mûrs sans être sur-extrait, pas boisé (ouf!).