



**Producteur :** Elian Da Ros

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 58.50 \$

---

**Appellation :** Côtes du Marmandais

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Elian Da Ros

**Géologie du sol :** Argilo-graveleux sur sous-sol de marnes bleues

**Superficie :** 16 ha dont 8 ha en biodynamie

**Encépagement :** Sauvignon Blanc (60%), Sémillon (30%) et Sauvignon gris (10%)

**Âge moyen des vignes :** N/D

---

**Vinification :** Pressurage lent, débourage à froid, fermentation en foudres et œuf béton

**Élevage :** En foudres et œuf de béton pendant 19 mois

---

**Accord vin et mets :** servir vers 10-12 degrés à l'apéritif ou sur des desserts pas trop sucrés, autour de fruits exotiques ou d'agrumes confits ou sur classique foie gras.

**Conservation :** A boire jeune ou à garder pour laisser d'autres arômes plus complexes se développer

---

---

### 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 déboussellant pour la région, pulpeux, mûrs sans être sur-extrait, pas boisé (ouf!). Stylistiquement, on dirait du Bordeaux, mais en mieux! En fait de cépage on est à la croisée des chemins entre le bordelais et le sud-ouest traditionnel.