

**Producteur :** Elïan Da Ros**Couleur :** Rouge**Unité :** 6**Format :** 750ml**Prix :** 43.00 \$**Appellation :** Côtes du Marmandais**Type de produit :** Vins**Pays :** France**Région viticole :** Sud-Ouest**Nom du propriétaire :** Élian Da Ros**Encépagement :** Abouriou (90%) et Merlot (10%)**Âge moyen des vignes :** N/D**Vinification :** Vendange non égrappée, en macération semi-carbonique, cuvaïson d'une dizaine de jours**Élevage :** 15 mois en foudres et fûts de plusieurs vin. Mis en bouteille avec une légère filtration**Accord vin et mets :** Idéal à déguster sur des grillades.

Le domaine :

Elïan 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!).