



Producteur : Elian 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 : Elian Da Ros

Géologie du sol : Argilo-limoneux sur sous-sol d'allois de fer et argilo-calcaire.

Superficie : 16 ha dont 8 ha en biodynamie.

Encépagement : Cabernet Franc (50%), Merlot (30%) et Syrah (20%)

Âge moyen des vignes : 30 à 40 ans

Vinification : Egrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément

Élevage : Foudres et barriques pendant 18 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 3 mois en cuve béton avant mise en bouteille, sans collage, mais une légère filtration

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 perlimpinpin n'ont pas leur place. Il en résulte des vins d'un naturel déboussolant 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.