



**Producteur :** Elian Da Ros

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 80.50 \$

---

**Appellation :** Côtes du Marmandais

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Elian Da ros

**Géologie du sol :** Sol argilo-calcaire sur sous-sol de molasses calcaire

**Encépagement :** Merlot (35%), Cabernet Franc (35%), Abouriou (15%) et Cabernet Sauvignon (15%)

**Âge moyen des vignes :** N/D

---

**Vinification :** Cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot égrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Abouriou est encuvé en grappes entières mais pas vinifié en macération carbonique. Chaque cépage est vinifié séparément

**Élevage :** En barriques pendant 22 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille, sans collage, légère filtration. Elevage 12 mois en bouteille avant mise sur le marché

---

---

### 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. Le Cocumont se veut un vin passe partout que l'on peut boire maintenant sans se faire mal et en attendant les cuvées plus étoffées que sont le Chante-Coucou et le Clos Baquey.