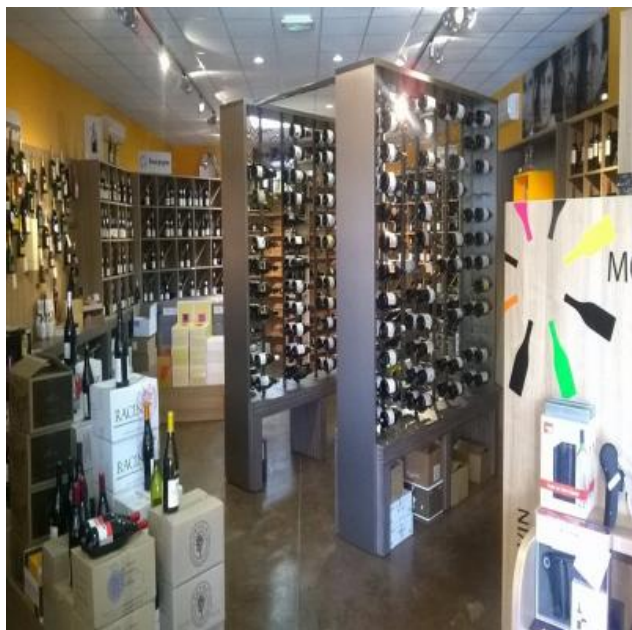


DOMAINE ELIAN DA ROS



Accords mets et vins

Sublimera des crustacés, un plat épicé, safrané ou encore une viande blanche

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon blanc
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes du Marmandais
Millesime : 2018
Domaine : Domaine Elian Da Ros

Caractéristiques

Terroir : Argilo-graveleux sur sous-sol de marne bleue
Cépage : 60% Sauvignon blanc, 30% Semillon et 10% de sauvignon gris
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique et biodynamique
Vinification : Pressurage lent, débordage à froid
Elevage : Foudre et oeuf béton durant 17 mois

Dégustation

Nez : Floral
Bouche : Ample, attaque acidulée puis notes d'agrumes, de fruits exotique et de mirabelle
Garde : 15 ans
Température de service : 10° à 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Enfant je rêvais d'être vigneron et dès l'âge de 14 ans j'ai entamé des études de viticulture-œnologie. En 1997, après avoir travaillé 5 ans en Alsace, j'ai choisi de revenir sur les terres familiales et d'y construire un chai pour y faire mon vin. 1998 est mon premier millésime. Le domaine couvre aujourd'hui 22 hectares en coteaux sur un terroir de graves et d'argilo-calcaires. Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002. Nous portons beaucoup d'attention au travail et au soin des vignes, car c'est la somme de petits détails pratiqués tout au long de l'année qui fera une grande différence qualitative à l'arrivée. En cave aussi, nous travaillons en douceur pour respecter le raisin mais surtout nous les accompagnons afin qu'ils expriment le terroir d'où ils viennent et le caractère unique de chaque millésime.

