LE VIN EST UNE FÊTE 2020 ROUGE

DOMAINE ELIAN DA ROS

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Comme le dit Elian Da Ros :

"Parce que le vin doit être un moment de partage, d'amitié, de convivialité et de rire. Les plaisirs simples de la vie sont réunis dans une gorgée de ce vin. Le vin n'est-il pas une fête ?".

- Abouriou 40%
- Cabernet Franc 40%
- Merlot 20%

Accords mets et vins

C'est le vin d'apéritif par excellence, il se consomme aussi accompagné de volailles.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Abouriou
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes du Marmandais
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Domaine Elian Da Ros

Dégustation

Nez : Expressif sur les fruits rouges frais
Bouche : Frais et frutié, avec une belle structure
Garde : 10 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire sur sous sol de marne bleues
Cépage : 40% Abouriou, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot
Vendange : Manuelles
Vinification : Merlot et cabernet franc sont égrappés, puis encuvés en cuve béton ouvertes entre 10 et 15 jours. Extractions douces. L'abouriou quant à lui est encuvé en grappes entières et vinifié en macération semi carbonique
Elevage : 10 mois en foudres et fûts de plusieurs vins et 1 mois en cuve béton

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.

Plaisirs du vin
La Rochelle