

## Domaine Elian Da Ros / Elian Da Ros

|  |  |
|--|--|
| <b>Historique du domaine</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Son père cultivait des tomates, des céréales, du tabac et de la vigne qu'il vendait à la cave coopérative du village</li> <li>• 1997 : après avoir travaillé en Alsace, il revient au domaine et décide de construire un chai</li> <li>• 1998 est son premier millésime</li> <li>• Certification biologique obtenue en 2000</li> <li>• Depuis 2007, il achète du raisin pour pallier aux années de grêle, le vin produit n'est par contre pas en certification Bio</li> </ul>   |
| <b>Région de production</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marmandais (Sud-Ouest)</li> <li>• Lot et Garonne (47)</li> <li>• Cocomont</li> <li>• Sud Est de Bordeaux</li> </ul>   |
| <b>Climat</b>                                | Tempéré océanique  |
| <b>Sol</b>                                   | Argilo-calcaire et graves  |
| <b>Superficie du domaine</b>                 | 22 hectares  |
| <b>Nombre de bouteilles produites par an</b> | 65 000 bouteilles produites  |
| <b>Cuvées</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtes du Marmandais Rouge :<br/> <b>Outre Rouge</b><br/>                         85% Abouriou – 5% Malbec – 5% Cabernet F – 5% Syrah<br/> <b>Le vin est une fête</b><br/>                         40% Abouriou – 40% Cabernet F – 20% Merlot<br/> <b>Abouriou</b><br/>                         90 % Abouriou – 10% Merlot<br/> <b>le vignoble d'Eliau</b><br/>                         50% Cabernet F – 30% Merlot – 20% Syrah<br/> <b>Chante Coucou</b><br/>                         50% Merlot – 20% Cabernet S – 20% Malbec – 10% Syrah</li> <li>• Côtes du Marmandais Blanc :<br/> <b>Chante Coucou Blanc</b><br/>                         60% Sauvignon Blanc – 10% Sauvignon Gris – 30% Semillon</li> <li>• <b>Sua Sponte Vin de Table</b><br/>                         70% Semillon dont 50% botrytisés – 30% Sauvignon Blanc</li> </ul> |
| <b>Haute cuvée</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Clos Bacquey</b></li> <li>• 35% Cabernet F – 35% Merlot – 15% Abouriou – 15% Cabernet S</li> <li>• Abouriou est le seul cépage encuvé en grappes entières</li> <li>• chaque cépage est vinifié séparément</li> <li>• élevage séparé de 22 mois en pièces, mise en masse durant 12 mois en cuve béton et 14 mois en bouteille avant la mise en vente</li> <li>• vin avec beaucoup de délicatesse, sur le fruit, un grain de tanin fin</li> </ul>  |
| <b>Anecdote</b>                              | 85% de la production était vendu à l'étranger ; Eliau Da Ros est actuellement sur une centaine de tables étoilées  |

