

## 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 :  <b>Outre Rouge</b>                          85% Abouriou – 5% Malbec – 5% Cabernet F – 5% Syrah  <b>Le vin est une fête</b>                          40% Abouriou – 40% Cabernet F – 20% Merlot  <b>Abouriou</b>                          90 % Abouriou – 10% Merlot  <b>le vignoble d'Eliau</b>                          50% Cabernet F – 30% Merlot – 20% Syrah  <b>Chante Coucou</b>                          50% Merlot – 20% Cabernet S – 20% Malbec – 10% Syrah</li> <li>• Côtes du Marmandais Blanc :  <b>Chante Coucou Blanc</b>                          60% Sauvignon Blanc – 10% Sauvignon Gris – 30% Semillon</li> <li>• <b>Sua Sponte Vin de Table</b>                          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

