

CHANTE COUCOU 2019 ROUGE

DOMAINE ELIAN DA ROS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Chante Coucou 2016 est un vin de garde, s'il est bu jeune, il est fin et complexe.

- Merlot 50%
- Cabernet sauvignon 20%
- Malbec 20%
- Syrah 10%

Accords mets et vins

Parfait avec plat en sauce. Certifié Gueuleton.

Détails

Primeur : non
Bio : oui
Packaging : carton de 12
Domaine : Domaine Elian Da Ros
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2019
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Cépages : Merlot
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Appellation : AOP Côtes du Marmandais

Caractéristiques

Terroir : Argilo-graveleux, sous sol de molasse marneusegrise et de marne bleu
Cépage : 50% merlot, 20% cabernet sauvignon, 20% malbec et 10% syrah
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage total, cuves bétons ouverte, léger pigeage, macération de 2 à 3 semaines, extractions douces. Chaque cépages séparément
Eleavage : En pièce pendant 24 mois dont 6 mois de mise en masse

Dégustation

Robe : Rubis dense aux reflets sombre
Nez : Fruits noir, cassis, mûre, myrtille et une pointe de vanille
Bouche : Fruit noir très prononcé et prédominant
Garde : 10 ans
Température de service : 17°

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.

