

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



SUD-OUEST
/ Lot-et-
Garonne

CHANTE COUCOU ELIAN DA ROS

AOP Coteaux du Marmandais



SERVIR } 16 - 18 °C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 10 ans

Terroir : Sol argilo-graveleux sur sous-sol de molasses marneuses grises et bleues.

Cépages : 50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Malbec, 10% Syrah

Vinification : Vendanges manuelles. Egrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaine avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément. Levures indigènes.

Élevage : 24 mois en pièce, puis assemblage.

ACCORDS



COIN COIN !

À déguster un magret de canard en sauce aux fruits rouges.

PLANXA

Superbe sur une côte de bœuf ou sur un tataki et frites maison.



CUISINE DE MAMIE

Merveilleux sur un caneton braisé aux petits pois nouveaux.

GIBIER

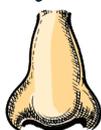
Délicieux sur un lièvre à la royale et sa purée truffée.



Notes de Dégustation



Robe rouge aux reflets violets.



Frais de fruits rouges et noirs et d'épices.



Complexe, racée, épicée et fruitée. Tanins fins.



Le domaine Elian Da Ros est situé à Cocumont dans les Côtes du Marmandais sur la rive gauche de la Garonne, dans le vignoble du Sud-Ouest.

Enfant, **Elian Da Ros**, rêvait d'être vigneron et dès l'âge de 14 ans, il a entamé des études de viticulture-œnologie.

En 1997, après avoir travaillé 5 ans en Alsace, il choisit de revenir sur les terres familiales et d'y construire un chai pour y faire son vin. 1998 est son premier millésime. Le domaine couvre aujourd'hui 22 hectares en coteaux sur 4 îlots aux terroirs bien distincts composés de graves et d'argilo-calcaires. Afin de respecter ces terroirs, chaque parcelle et chaque cépage est vinifié séparément, en cuve ciment puis en fût.

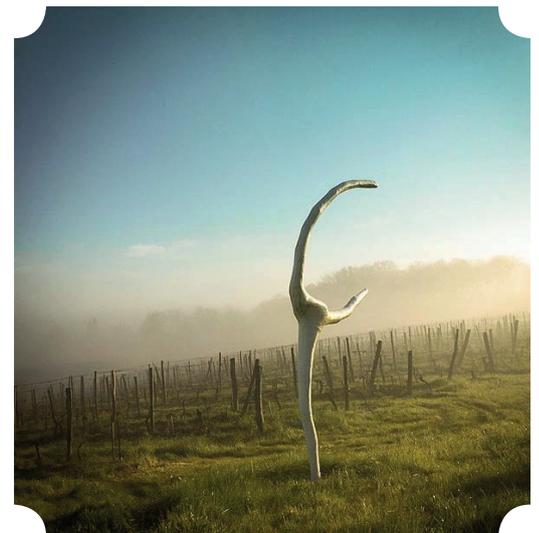
Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002.

Le vignoble est planté de merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, abouriou, malbec, syrah, sauvignon blanc et gris et sémillon. La qualité de ces vins à forte personnalité a permis au domaine de se hisser au panthéon des vins du Sud-Ouest.

ELIAN DA ROS
vigneron

Cocumont

ELIAN DA ROS



Caves Maillol -

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération