

Sauvignon, Semillon,
Abouriou, Cabernet Franc,
Merlot, Syrah, Malbec
Proprietà: 22 ettari - Bottiglie: 85.000

Abouriou d'Eliau,
Le vignoble Clos Baquey

Domaine Eliau Da Ros

Côtes du Marmandais Cocumont



Eliou Da Ros è un vignaiolo vero. Vive e lavora a Cocumont, nella Côtes du Marmandais, sulla riva sinistra della Garonna. Suo padre coltivava pomodori, cereali, tabacco e uva che poi conferiva alla cooperativa del paese. Eliou a 14 anni ha deciso che voleva fare il vignaiolo, così ha intrapreso gli studi di viticoltura ed enologia e ha fatto esperienza girando la Francia. Dopo 5 anni di lavoro in Alsazia ha deciso di tornare a casa, nella terra del padre. Così nel 1998 fa la sua prima vendemmia a Cocumont, nel 2000 converte la produzione al biologico, nel 2002 alla biodinamica. I suoi vini di territorio rivelano uno stile molto personale, alla ricerca della freschezza e della facilità di approccio.

Côtes du Marmandais Le Vin est un fête 2013

40% Abouriou - 40% Cabernet Franc
20% Merlot
cl. 75

Vino di piacere dal carattere fruttato e fresco, di vinificazione leggera per estrarre la croccantezza del frutto e non la concentrazione. Da mettere sulla tavola sempre.

Côtes du Marmandais Abouriou 2013

90% Abouriou - 10% Merlot
cl. 75

Da vitigno di antica coltivazione questo rosso da macerazione semicarbonica: toni speziati, trama tannica dolce e morbida.



Côtes du Marmandais Le vignoble d'Eliau 2012

50% Cabernet Franc - 30% Merlot - 20% Syrah
cl. 75

Vinificazione in cemento per questa cuvée da vecchie vigne (30-40 anni), affinata in foudres e pièces per 17 mesi. Ampiezza, rotondità, suadenza.



Côtes du Marmandais Chante Coucou 2011

50% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon
20% Malbec - 10% Syrah
cl. 75

Rosso strutturato e complesso dagli intriganti tocchi speziati e freschi. Affinamento di 24 mesi per estrarre tanni fini e setosi. Con carni salsate.



Côtes du Marmandais Clos Baquey 2011

35% Cabernet Franc - 35% Merlot
15% Abouriou - 15% Cabernet Sauvignon
cl. 75

Vinificazioni separate per ciascuna varietà, affinamenti in legno separati per ciascuna varietà e poi massa comune per 6 mesi prima di andare in bottiglia. Sinfonia con 4 strumenti solisti.



Completano il quadro

Côtes du Marmandais Coucou blanc 2012

60% Sauvignon blanc
10% Sauvignon Gris
30% Semillon
cl. 75



VDT Moelleux Sua Sponte 2011

30% Sauvignon blanc
70% Semillon
(di cui 50% bottrizzato)
cl. 75

