

# CHANTE COUCOU 2019 ROUGE

DOMAINE ELIAN DA ROS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00964-1-1.jpg](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00964-1-1.jpg)

*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

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

## 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°

## 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

## 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.



[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)