

CLOS BAQUEY 2017 ROUGE

DOMAINE ELIAN DA ROS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Clos Baquey 2015, es tun vin naturel de garde que les amateurs connaissent forcément.

- Cabernet franc 35%
- Merlot 35%
- Abouriou 15%
- Cabernet sauvignon 15%

Accords mets et vins

Parfait pour accompagner un cassoulet, des côtes d'agneau aux cèpes et échalotes ou encore un faisan aux raisins. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Domaine Elian Da Ros
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2017
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc / Merlot
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes du Marmandais

Dégustation

Robe : Rubis profond
Nez : Riche et droit, fruits noirs, cassis, mûres, notes d'épice douces, cèdre, tabac froid, fond délicatement boisé
Bouche : Dense, tanins fermes, puissants mais mûrs
Garde : 10 ans
Température de service : 17%

Caractéristiques

Terroir : parcelle exposé Sud, sol argilo-calcaire sur sous-sol de molasse calcaire
Cépage : 35% de cabernet sauvignon, 35% de merlot; 15% d'abouriou ainsi que 15% de cabernet sauvignon
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot égrappés à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. L'Abouriou est encuvé en grappes entières mais non vinifié en macération carbonique. Chaque cépage est vinifié séparément
Elevage : En pièce pendant 22 mois, chaque cépages élevé séparément, mise en masse de 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille et 14 mois en bouteille avant mise sur le marché

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