

VIGNOBLES DAVID



Accords mets et vins

Charcuterie et Tappas Caparccio de boeuf, copeaux de Parmesan et roquette Pad Thai aux champignons Tajine de légumes Cuisine de Brasserie française

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Frederic David
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Domaine : Vignobles David

Caractéristiques

Terroir : Terroir de sable de garrigues et d'argile bleue
Cépage : 65 % Syrah 25 % Grenache Noir 10 % Mourvèdre
Viticulture : Biologique
Vinification : Travail selon le calendrier lunaire Cuve béton Eraflage de la vendange à réception Vinification en grains entiers / pas de foulage Levures indigènes / Aucun intrant oenologique Extraction uniquement par pigeage Temperature maîtrisée entre 11 degrés et 20 degrés pendant la Fermentation Ecoulage après 17 jours Assemblage des jus de goutte et des jus de presse
Elevage : Elevage en cuve béton pour 100 % du volume pendant 10 mois

Dégustation

Robe : Robe Rubis profonde
Nez : Expression olfactive cerise bigarreau et sous-bois
Bouche : Petits fruits rouges en bouche
Finale : Finale épicée et fraîche
Température de service : Température 16 / 17 degrés Celsius Un peu d'ouverture si possible avant dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble DAVID est un domaine familial créé en 1992 par Alain David. Frédéric David a rejoint l'entreprise en 2000, après des études de géographie et d'anthropologie, et une carrière dans la promotion agro-alimentaire. Situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan face au Pont du Gard, sur la Rive droite du Rhône, le domaine de 28 hectares produit des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Ainsi que des Pays d'Oc. La culture biologique est certifiée par Ecocert depuis 2009. Depuis 2011, le domaine est propriétaire dans la commune de Châteauneufdu-Pape, autorisant à produire le Cru renommé en rouge avec la cuvée « Les Masques », nom du lieu-dit. Au delà des prérogatives de la culture biologique, la volonté est de laisser s'exprimer les terroirs en proscrivant les intrants oenologiques en cave : les levures sont indigènes, le SO2 n'est utilisé qu'en petite dose avant la mise en bouteille, les vins sont élevés à l'abri de l'air, les filtrations sont légères. Autorisant des expressions élégantes et "digestes" des vins. Nous attachons beaucoup d'importances à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.

