

FLEUR DE SEL ROSÉ 2022

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Bouche fraîche et aérienne. Concentration aromatique et subtilités des expressions florales et fruits tel l'abricot ou le melon.

Accords mets et vins

Verrines, Crevettes à la plancha, Poissons grillés, Aperitif

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Frederic David
Couleur : Rosé
Millesime : 2022
Domaine : Vignobles David

Caractéristiques

Terroir : Argile-calcaire
Cépage : Grenache 50 % / Cinsault 50%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique, deux travaux des sols par an/ enherbement total
Vinification : Pressurage direct, vinification séparée des deux cépages en cuve Inox
Elevage : Elevage en cuve inox

Dégustation

Robe : Couleur rosée, reflets pelures d'oignon
Nez : Intense, subtil, arômes de rose, arômes d'abricot, arômes de melon
Bouche : Fraîche, élégante avec un joli fruit
Finale : Finale saline qui apporte de l'appétence
Température de service : Entre 8° et 12°

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 Châteauneuf-du-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'importance à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.



Plaisirs du vin
La Rochelle