

# LE TEMPS DES COPAINS CINSAULT ROSÉ 2024

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

100 % Cinsault

Pays d'Oc

Bouche minérale et ronde

Nez aux arômes de melon et d'abricot frais

## Accords mets et vins

Apéritifs - Tapas Rougets grillés, Carpaccio de boeuf, Grillades, Tajine et Couscous

## Détails

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cinsault

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Pays d'Oc

**Nom du Vigneron** : Frederic David

**Couleur** : Rosé

**Millesime** : 2024

**Domaine** : Vignobles David

## Caractéristiques

**Terroir** : Épandage caillouteux calcaire et sable de garrigue

**Cépage** : 100 % Cinsault

**Viticulture** : Fertilisation organique Labor et enherbent hivernal des vignes Haut palissage Ebourgeonnage sévère du cordon de Royat

**Vinification** : Égrappage en échelle Pressurage direct Température régulée Fermentation alcoolique en levures indigènes

**Elevage** : 8 mois Cuve Inox

## Dégustation

**Robe** : Robe pâle / pelure d'oignon

**Nez** : Nez aux arômes de melon et d'abricot frais

**Bouche** : Bouche minérale et ronde

**Finale** : Finale saline qui apporte de l'appétence

## 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.

