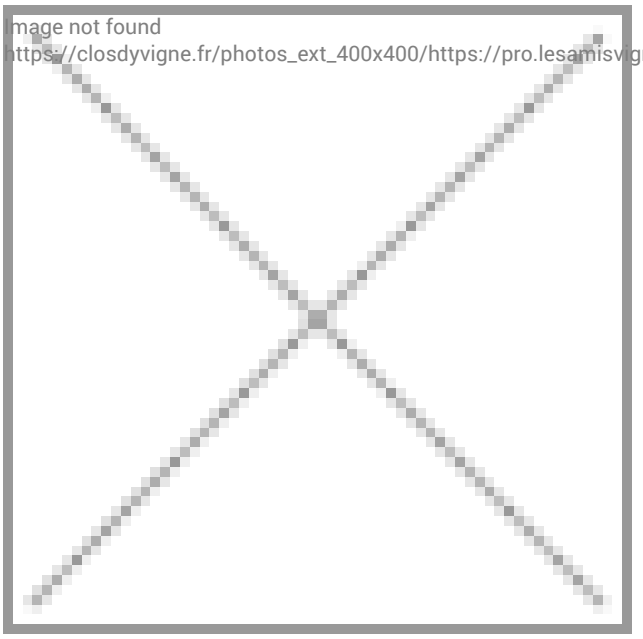
VOYAGE D'ULYSSE ROUGE 2022

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Le Voyage d'Ulysse est une cuvée méditerranéenne par essence. Au delà de la mythologie d'Homère, métaphore du labeur de vigneron, cette première cuvée produite par les Vignobles David en 2004 fait son retour avec le millésime 2022.

Prénom du fils du vigneron, l'assemblage fait la part belle à deux cépages rhodaniens : la Syrah, qui prouve que concentration n'est pas antinomique avec la buvabilité et l'élégance, le Mourvèdre qui apporte une structure incomparable.

Les vignes ont plus de 45 ans d'âge et leur rendement s'est régulé avec la sagesse de leur temps.

Le terroir d'éboulis calcaire apporte la lumière et l'équilibre.

Accords mets et vins

Pigeon rôti aux cèpes Agneau des Pré-Alpes du Sud Côte de Boeuf d'Aubrac Magret de canard sauce aux airelles

Détails

Domaine : Vignobles David
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Mourvèdre
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Languedoc
Nom du Vigneron : Frederic David

Dégustation

Robe : Robe Grenat Eclatant
Nez : Nez intense méditerranéen
Bouche : Concentration et élégance en bouche
Finale : Finale fraiche et longue
Température de service : Température 16 / 17 degrés Celsius Un peu d'ouverture si possible avant dégustation

Caractéristiques

Terroir : Terroir d'éboulis calcaires
Cépage : 90 % Syrah 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 Température maîtrisée entre 11 degrés et 24 degrés pendant la Fermentation Ecoulage après 32 jours Assemblage des jus de goutte et des jus de presse
Elevage : Elevage en cuve béton pour 100 % du volume pendant 11 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble DAVID est un domaine familial crée 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.

