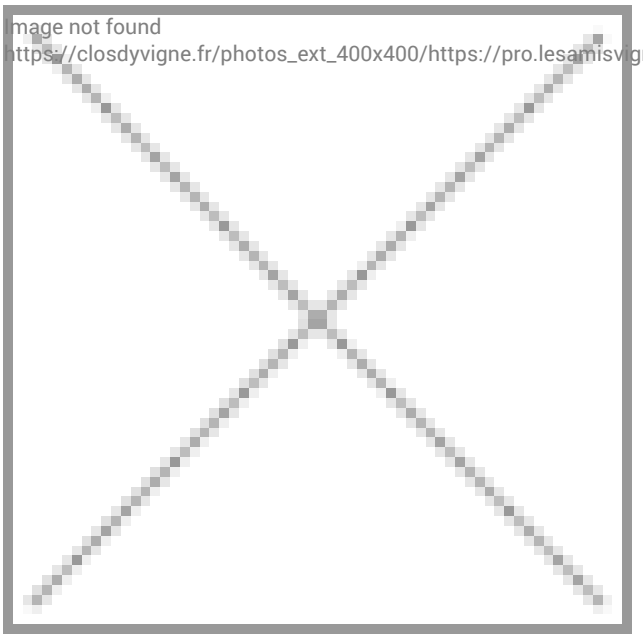
PETIT DAVID ROUGE 2023

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Robe rouge aux jolis reflets, nez aux arômes de petits fruits rouges et aux notes épicées, bouche ample et soyeuse. Finale mentholée et sur le poivre rose.

Accords mets et vins

Charcuterie, viande rouge

Détails

Domaine : Vignobles David
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOC Côtes du Rhône
Nom du Vigneron : Frederic David

Caractéristiques

Terroir : Argile-calcaire
Cépage : Grenache 75 % / Syrah 15% / Mourvedre 10%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Vegan et Biologique, deux travaux des sols par an/ enherbement total
Vinification : Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Macération pré fermentaire à froid, Cuves en ciment brut.
Elevage : Elevage en cuve Ciment

Dégustation

Robe : Couleur rouge au reflet violacé
Nez : Nez aux arômes de petits fruits rouges et aux notes épicées
Bouche : Bouche ample et soyeuse
Finale : Finale mentholée et sur le poivre rose
Garde : 4 ans
Température de service : Entre 13° et 17°

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.

