

# L'IMPATIENT

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - BISTRONOMIE



Assemblage à base de Syrah, de Caladoc (Grenache & Malbec) et de Carignan, sa robe rubis intense dévoile un nez complexe déclinant des notes de cassis, de violette et une touche de réglisse.

Le palais est gourmand et fruité. Il offre des tanins souples et une jolie expression aromatique.

#### ACCORDS

Les salaisons épicées aux herbes de la garrigue – thym, sarriette et romarin –, les légumes méditerranéens en salades ou grillés, les viandes rouges, ainsi que les fromages corsés.

#### LES DAVIDS

Un terroir rare et préservé pour des vins d'exception : un domaine situé à 600 mètres d'altitude et blotti dans un vallon protégé aux confins du Ventoux et des Monts de Vaucluse, conduit volontairement en polyculture biologique, gage de la sauvegarde de la biodiversité et de la présence de levures naturelles de qualité permettant des fermentations uniquement à partir de ces levures indigènes.



LES DAVIDS

2021



#### TERROIR

Sol argilo-calcaire

#### DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

#### CULTURE

Polyculture biologique avec enherbement et respect du sol



#### CÉPAGES

Syrah 50%, Caladoc 30%, Carignan 20%

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

5 ans

#### VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

#### RENDEMENT

40hl / Ha



#### VINIFICATION

Macération carbonique et fermentation en cuves bois

#### ÉLEVAGE

12 mois en demi-muids, en cuve bois et cuves béton



#### GARDE

5 ans

#### T° DE SERVICE

16°-18°

#### ACIDITÉ

4,11g/L H2SO4

#### PH

3,3

#### ALCOOL

12% Vol.

#### SUCRES RÉSIDUELS

0,4g/L

#### VIN BIOLOGIQUE

UNE TERRE  
RESTAURÉE  
AU SERVICE DE  
LA BIODIVERSITÉ

Les Davids SAS  
route de Banon  
FR - 84750 Viens

+33 4 90 04 97 48  
info@lesdavids.fr  
www.lesdavids.fr

Les Davids  
Propriétaire récoltant  
Sophie Le Clercq