

LES DERNIÈRES TERRES

VENTOUX - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GAMME - TERRES



Cet assemblage, à la robe profonde aux nuances violacées, présente une palette aromatique intense et complexe où se mêlent les arômes de fruits rouges, de poivre et un boisé subtil.

En bouche, l'attaque est gourmande sur des notes de cerise et de violette. Les tanins denses et veloutés s'équilibrent avec la fraîcheur. D'une haute élégance, ce vin révèle l'authenticité de la terre d'altitude dont il provient et se présente comme un grand vin de garde.

ACCORDS

La structure épicée et puissante de ce vin accompagne à merveille une daube provençale aux poivrons ou du sanglier à la broche

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 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



LES DAVIDS

2020



TERROIR

Sol argilo-calcaire et schistes gréseux

DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

CULTURE

Biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Syrah, Grenache

ÂGE MOYEN DES VIGNES

10 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40hl / Ha



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation lente avec maîtrise des températures en cuves bois, puis 18 mois d'élevage en demi-muids



GARDE

>10 ans

SERVICE

16°-18°

ACIDITÉ

3,29 g/L H2SO4

PH

3,4

ALCOOL

13,5% Vol.

VIN BIOLOGIQUE

UNE TERRE
RESTAURÉE
AU SERVICE DE
LA BIODIVERSITÉ