

L'ÉPHÉMÈRE

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - BISTRONOMIE



Cette cuvée à la robe rose clair sur des nuances framboise, présente un nez élégant qui révèle à la fois des arômes d'agrumes, de groseilles et de fleurs blanches (tilleul, aubépine).

Le palais fin, frais et fruité sur des notes de pêche, est structuré par une douce minéralité.

ACCORDS

Ce vin rosé se marie parfaitement aux recettes estivales à base de produits de la mer, de légumes de saison et de fromage frais aussi. Il accompagne à merveille les belles journées d'été ensoleillées.

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

2022



TERROIR

Sol argilo-calcaire

DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

CULTURE

Polyculture biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Caladoc (Grenache x Malbec) 60%, Syrah 30%, Viognier 10%

ÂGE MOYEN DES VIGNES

8 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

50hl / Ha



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation et élevage en cuve tulipe en béton

MISE EN BOUTEILLE

Au printemps, avec une légère carbonique pour conserver la fraîcheur



GARDE

2 ans

T° DE SERVICE

11°-12°

ACIDITÉ

3,8 g/L H₂SO₄

PH

3,2

ALCOOL

12,5% Vol.

SUCRES RÉSIDUELS

0,4 g/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