

ARGENTIÈRE

VENTOUX APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GAMME - LES TERRES



Cet assemblage offre un bouquet intense, brioiché et généreux de fruits mûrs (poire et pêche) ainsi que des notes de fleurs d'acacia.

Le palais est riche et puissant sur des tons d'agrumes et de pain toasté.

La fraîcheur et l'expression boisée s'accordent pour dessiner une fabuleuse complexité.

L'Argentière est le résultat d'un climat et d'un sol unique, exigeant un soin et un travail particulier, capables de donner un vin de grande qualité.

ACCORDS

La puissance et la structure de cette cuvée gastronomique en font l'accompagnement parfait pour des viandes en sauce et des recettes à base de poisson d'eau douce. Son intensité s'accorde également avec des saveurs épicées ou des fromages affinés.

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 rocailleux (30-50% de pierres) et argilo-calcaire

DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

CULTURE

Polyculture biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Roussanne 85%, Grenache blanc 15%

ÂGE MOYEN DES VIGNES

8 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40hl / Ha



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation en levures indigènes et élevage en fûts de chêne français et en foudre sur lies fines durant 7 mois



GARDE

10 ans

T° DE SERVICE

12°-14°

ACIDITÉ

3,5 g/L H2SO4

PH

3,45

ALCOOL

13% Vol.

SUCRES RÉSIDUELS

0 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