

L'INATTENDU

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - BISTRONOMIE



Cette cuvée expressive dévoile un nez gourmand avec des notes briochées, florales (acacia) et de fruits exotiques.

En bouche se mêlent fraîcheur, volume et épices pour offrir une belle profondeur et une complexité harmonieuse.

ACCORDS

Ce vin frais et festif est idéal comme mise en bouche. Sa fraîcheur et sa minéralité accompagnent les bouchées salées, les fromages ainsi que les fruits de mers.

LES DAVIDS

Un terroir rare et préservé pour des vins d'exception : un domaine situé à 580 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

Biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Cinsault en blanc de noir, Viognier, Chardonnay

ÂGE MOYEN DES VIGNES

4 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40HI / Ha



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation et élevage en cuve tulipe en béton et tronconique bois

MISE EN BOUTEILLE

Au printemps, avec une légère carbonique pour conserver la fraîcheur



GARDE

3 ans

SERVICE

11°-12°

ACIDITÉ

4g/L H2SO

PH

3,2

ALCOOL

12% Vol.

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