

# 100% VIOGNIER

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - MONOCÉPAGES



Le nez exprime des arômes complexes où se mêlent les notes d'abricots, de poires et de fleurs de tilleul avec l'expression minérale du terroir.

La bouche est fraîche et structurée, des arômes de fruits d'été, d'agrumes et de brioche apportent de la complexité. Sa persistance aromatique est longue.

## ACCORDS

Ce vin accompagne harmonieusement les fromages affinés tels le *Banon*, les truffes noires du type *Tuber melanosporum*, ainsi que les mets épicés et onctueux.

## 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

2020



## TERROIR

Sol argilo-sableux

## DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

## CULTURE

Biologique avec enherbement et respect du sol



## CÉPAGES

Viognier

## ÂGE MOYEN DES VIGNES

8 ans

## VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

## RENDEMENT

40hl / Ha



## VINIFICATION

Fermentation lente avec maîtrise des températures

## ÉLEVAGE

6 mois en foudre de bois

## MISE EN BOUTEILLE

Légère filtration, précipitation naturelle lors des faibles températures au printemps



## GARDE

5 ans

## SERVICE

11°-12°

## ACIDITÉ

3,44 g/L H<sub>2</sub>SO

## PH

3,4

## ALCOOL

12,5% 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