

DERNIÈRES TERRES

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - LES TERRES



Ce vin assemble à la perfection les qualités de la Syrah, du Merlot et du Cabernet-Franc. Il présente une palette aromatique élégante et complexe. Les arômes de fruits rouges se mêlent aux nuances de son élevage délicat en demi-muid. L'harmonie de la bouche généreuse aux tanins remarquables à la fois fins et enrobés présente une finale fraîche et persistante. 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 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

2019



TERROIR

Sol argilo-calcaire

DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

CULTURE

Biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Syrah en majorité, Merlot et Cabernet-Franc

ÂGE MOYEN DES VIGNES

10 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40hl / Ha



VINIFICATION

Fermentation lente avec maîtrise des températures en cuves bois

ÉLEVAGE

18 mois en demi-muids et cuve bois

MISE EN BOUTEILLE

Légère filtration, précipitation naturelle lors des faibles températures en hiver



GARDE

10 ans

SERVICE

16°-18°

ACIDITÉ

3,38 g/L H2SO4

PH

3,4

ALCOOL

14% 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