

TRÉMOLIÈRE 2015

Vaucluse indication géographique protégée

Vin biologique

Propriétaire récoltant Sophie Le Clercq



Le Domaine Les Davids, aux confins du Luberon

Du choix des ceps à la mise en cave, tout est écrit dans le sol.

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.

La nature a soigné cette terre, lui procurant eau et bonne exposition, avec un biotope varié de sols et d'ensoleillements selon les versants qui permet d'adapter et de cultiver différents cépages.

Le Domaine des Davids est conduit volontairement en polyculture biologique, gage de la sauvegarde de la biodiversité et de la présence, sur le raisin et dans le chai, de levures naturelles dont la qualité assure la parfaite fermentation.



LES DAVIDS
CULTURE BIOLOGIQUE

LES DAVIDS SAS • Sophie Le Clercq, gérante

Les Davids

route de Banon

FR - 84750 Viens

T +33 4 90 04 97 48

info@lesdavids.fr

www.lesdavids.fr



*Trémolière, lieu-dit ancestral au levant du
Domaine, a donné son nom à cette cuvée 100%
Syrah vinifiée de façon à extraire les fruits tout en
les habillant raisonnablement de tanins fins.*

*Le nez rappelle le poivre et le gingembre.
La bouche est onctueuse, remplie de fruits rouges
très murs.*

TRÉMOLIÈRE 2015

Vaucluse indication géographique protégée

Vin biologique

Propriétaire récoltant Sophie Le Clercq

TECHNIQUE

Superficie vignoble : 1 ha
(sur les 4,4 ha en production)

Terroirs : sol argilo sableux

Cépages : Syrah 100%

Age moyen des vignes : 10 ans

Densité de plantation : 4.100
pieds l'hectare.

Culture : Culture Biologique
avec travail du sol
(décavaillonnage)

Vendange : Cueillette et tri à la
main.

Dates : du 26 au 28/09/2015

Rendement : 45 HI / ha

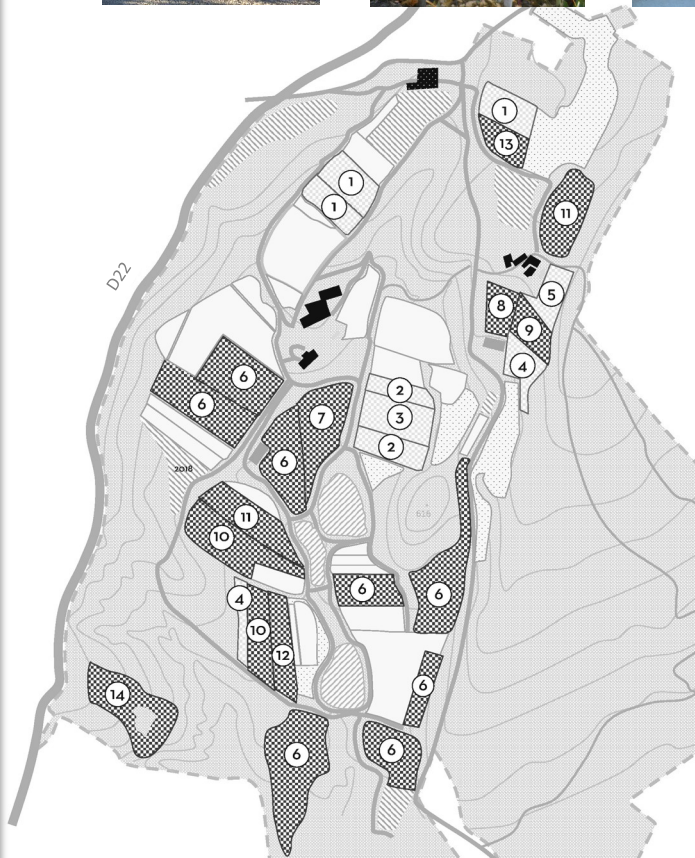
Alcool : 13,5 % VOL

Vinification : Fermentation
lente avec maîtrise des
températures.

Elevage : en cuves inox et
cuves tronconiques bois

Mise en bouteilles :
sans filtration - précipitation
naturelle lors des faibles
températures de l'hiver.

Effectif salariés :
3 permanents et 6 saisonniers.



LES DAVIDS
CULTURE BIOLOGIQUE

CEPAGES BLANCS

- 1 Viognier
- 2 Chardonnay
- 3 Roussane
- 4 Marsanne
- 5 Vermentino

CEPAGES ROUGES

- 6 Syrah
- 7 Cinsault
- 8 Carignan
- 9 Grenache noir
- 10 Caladoc
- 11 Marselan
- 12 Merlot
- 13 Cabernet franc
- 14 Tempralino

