

L'IMPATIENT

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - BISTRONOMIE



Assemblage des cépages Syrah, Merlot, Cabernet-Franc et Caladoc, cette cuvée gourmande, souple et fruitée exprime toute la complexité et la richesse que peut révéler le mariage entre ces différentes variétés de raisin et le terroir dont elles sont issues.

ACCORDS

La qualité de ses tanins en fait un vin qui accompagnera à merveille les viandes rouges et les fromages corsés.

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-sableux

DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

CULTURE

Biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet-Franc, Caladoc

ÂGE MOYEN DES VIGNES

5 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40hl / Ha



VINIFICATION

Fermentation lente avec maîtrise des températures en cuves bois

ÉLEVAGE

12 mois en demi-muids et cuves bois

MISE EN BOUTEILLE

Légère filtration, précipitation naturelle lors des faibles températures en hiver



GARDE

5 ans

SERVICE

16°-18°

ACIDITÉ

3,21 g/L H2SO4

PH

3,6

ALCOOL

14,5% 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