

# 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