

L'ÉPHÉMÈRE

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - BISTRONOMIE



Ce rosé subtil présente un nez fin et élégant qui révèle à la fois des arômes d'agrumes, de groseilles et de fruits blancs.

La bouche fraîche et fruitée est structurée par sa minéralité.

ACCORDS

Ce rosé se marie élégamment avec les recettes estivales composées de poissons, de crustacés et de légumes d'été.

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

Cinsault en majorité, Syrah

ÂGE MOYEN DES VIGNES

6 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40hl / Ha



VINIFICATION

Fermentation lente avec maîtrise des températures en cuves béton

ÉLEVAGE

5 mois avec clarification et stabilisation précoce en hiver

MISE EN BOUTEILLE

Au printemps, avec une légère carbonique pour conserver la fraîcheur



GARDE

2 ans

SERVICE

10°-12°

ACIDITÉ

3,3 g/L H2SO4

PH

3,3

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