

# 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