Millesime : 2024

LE TEMPS DE L'AVENTURE SYRAH ROUGE 2024

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

100 % Syrah

Pays d'Oc

Agriculture Biologique Certifiée

Bouche minérale

Nez aux arômes de petits fruits rouges

Accords mets et vins

Apéritifs - Tapas Carpaccio de boeuf Grillades

Détails

Domaine : Vignobles David
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Frederic David

Dégustation

Robe : Cerise intense
Nez : Nez aux arômes de petits fruits rouges
Bouche : Bouche minérale
Finale : Sur le poivre blanc, tanins juste présents

Caractéristiques

Terroir : Épandages caillouteux calcaires
Cépage : 100 % Syrah
Viticulture : Culture biologique Fertilisation organique Labor et enherbent hivernal des vignes Haut palissage Ebourgeonnage sévère du cordon de Royat
Vinification : Égrappage en échelle Baies non foulées Température régulée Pigeage jusqu'à mi-fermentation Décuvage à la densité de 1040 puis fin de la fermentation en phase liquide Fermentation alcoolique en levures indigènes
Elevage : 8 mois Cuve béton

HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble DAVID est un domaine familial crée en 1992 par Alain David. Frédéric David a rejoint l'entreprise en 2000, après des études de géographie et d'anthropologie, et une carrière dans la promotion agro-alimentaire. Situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan face au Pont du Gard, sur la Rive droite du Rhône, le domaine de 28 hectares produit des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Ainsi que des Pays d'Oc. La culture biologique est certifiée par Ecocert depuis 2009. Depuis 2011, le domaine est propriétaire dans la commune de Châteauneufdu-Pape, autorisant à produire le Cru renommé en rouge avec la cuvée « Les Masques », nom du lieu-dit. Au delà des prérogatives de la culture biologique, la volonté est de laisser s'exprimer les terroirs en proscrivant les intrants oenologiques en cave : les levures sont indigènes, le SO2 n'est utilisé qu'en petite dose avant la mise en bouteille, les vins sont élevés à l'abri de l'air, les filtrations sont légères. Autorisant des expressions élégantes et "digestes" des vins. Nous attachons beaucoup d'importances à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.

