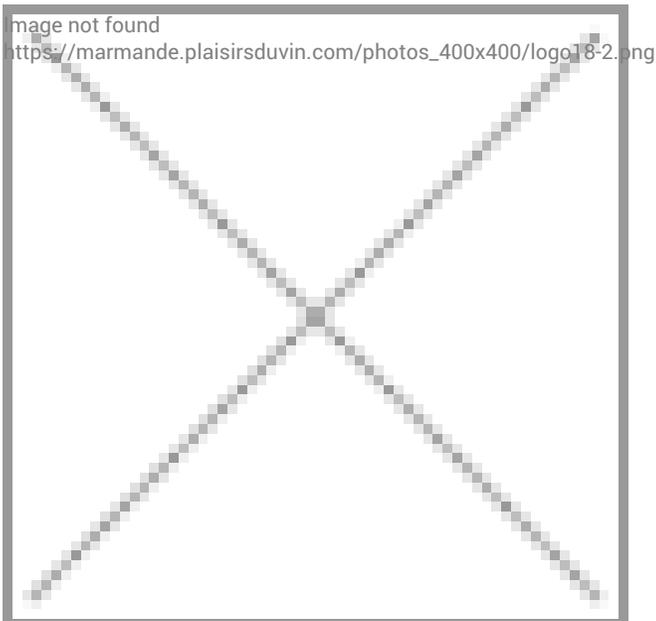


## VIGNOBLES DAVID



### Accords mets et vins

Spécialités asiatiques, Sushi, Verrines, Crevettes à la plancha, Poissons grillés, Chèvres Frais, Plat à base de crème

### Détails

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Vegan

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Chardonnay

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Frederic David

**Domaine** : Vignobles David

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : IGP Pays d'Oc

### Caractéristiques

**Terroir** : Argile-calcaire

**Cépage** : Chardonnay 91% / Grenache gris 9%

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Conversion Biologique, deux travaux des sols par an/ enherbement total

**Vinification** : Pressurage direct, vinification séparée des deux cépages en cuve Inox

**Elevage** : La moitié du vin est élevé en demi nuit de 500L et l'autre moitié du vin en cuve Inox pendant 6 mois

### Dégustation

**Robe** : Couleur or jaune, intense, reflets or vert

**Nez** : Fin, beurré, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de lilas, arômes de citronnelle, arômes de fruits frais, arômes de fruits blancs, arômes d'iode, arômes de minéral, légers arômes de beurre.

**Bouche** : Fraîche, notes de beurre

**Finale** : Finale saline qui apporte de l'appétence

**Garde** : 4 ans

**Température de service** : Entre 8° et 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble DAVID est un domaine familial créé 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 Châteauneuf-du-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 œnologiques 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'importance à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.

