

100% VIOGNIER

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - MONOCÉPAGES



Le nez exprime des arômes complexes où se mêlent les notes d'abricots, de poires et de fleurs de tilleul avec l'expression minérale du terroir.

La bouche est fraîche et structurée, des arômes de fruits d'été, d'agrumes et de brioche apportent de la complexité. Sa persistance aromatique est longue.

ACCORDS

Ce vin accompagne harmonieusement les fromages affinés tels le *Banon*, les truffes noires du type *Tuber melanosporum*, ainsi que les mets épicés et onctueux.

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

Viognier

ÂGE MOYEN DES VIGNES

8 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

40hl / Ha



VINIFICATION

Fermentation lente avec maîtrise des températures

ÉLEVAGE

6 mois en foudre de bois

MISE EN BOUTEILLE

Légère filtration, précipitation naturelle lors des faibles températures au printemps



GARDE

5 ans

SERVICE

11°-12°

ACIDITÉ

3,44 g/L H2SO

PH

3,4

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