

# L'INATTENDU

VAUCLUSE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

GAMME - BISTRONOMIE



Cette cuvée expressive dévoile un nez gourmand avec des notes briochées, florales (acacia) et de fruits exotiques.

En bouche se mêlent fraîcheur, volume et épices pour offrir une belle profondeur et une complexité harmonieuse.

#### ACCORDS

Ce vin frais et festif est idéal comme mise en bouche. Sa fraîcheur et sa minéralité accompagnent les bouchées salées, les fromages ainsi que les fruits de mers.

#### 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

2021



#### TERROIR

Sol argilo-calcaire

#### DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

#### CULTURE

Biologique avec enherbement et respect du sol



#### CÉPAGES

Cinsault en blanc de noir, Viognier, Chardonnay

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

4 ans

#### VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

#### RENDEMENT

40HI / Ha



#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation et élevage en cuve tulipe en béton et tronconique bois

#### MISE EN BOUTEILLE

Au printemps, avec une légère carbonique pour conserver la fraîcheur



#### GARDE

3 ans

#### SERVICE

11°-12°

#### ACIDITÉ

4g/L H2SO

#### PH

3,2

#### ALCOOL

12% 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