

Éric Boschman



LES DAVIDS

VIN DE FRANCE

GAMME - CUVÉE SPÉCIALE



La robe rubis foncé et brillante, propose un vin joyeux et fruité. Au nez, après une explosion de fruits rouges, nous partons vers des notes plus épicées qui ne sont pas sans rappeler le poivre noir fraîchement moulu. En bouche, c'est rond, souple, mais ne vous faites pas avoir, c'est plutôt long et même puissant.

Mais jamais lourd...

En résumé, vous avez entre vos mains un vin joyeux, solaire, rond, qui peut se donner un peu le temps de vieillir. (E. B.)

ACCORDS

Un vin spontané, joyeux et souple. Il se boit donc joyeusement en souplesse. Pour accompagner des amis joyeux et brillants, du saucisson, des terrines, des fromages à pâte pressée cuite. S'il y a des grillons pas loin et quelques souffles de vent, le bonheur aura le goût de la perfection. Enfin, presque...

LES DAVIDS

Un terroir rare et préservé pour des vins d'exception : un domaine situé à 600 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.

VIN BIOLOGIQUE

UNE TERRE RESTAURÉE AU SERVICE DE LA BIODIVERSITÉ



TERROIR

Sol argilo-calcaire caillouteux

DENSITÉ

4.100 pieds / Ha

CULTURE

Polyculture biologique avec enherbement et respect du sol



CÉPAGES

Syrah 45%, marselan 26%, grenache noir 12%, blanc de noir de cinsault 5%

ÂGE MOYEN DES VIGNES

10 ans

VENDANGE

Cueillette et double tri à la main

RENDEMENT

35hl/Ha



VINIFICATION

Fermentation réalisée avec des levures indigènes - 30% de grappes entières. Encuvage gravitaire en baie ronde et 15 jours de macération

ÉLEVAGE

70 jours en fût de chêne français et 6 mois en cuve béton



GARDE

10 ans

T° DE SERVICE

16°-18°

ACIDITÉ

3,71 g/L H2SO4

PH

3,5

ALCOOL

13,5%

SUCRES RÉSIDUELS

0,3 g/L