LE TEMPS DE L'AMOUR CHARDONNAY BLANC 2023

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

100 % Chardonnay
Pays d'Oc
Agriculture Biologique Certifiée
Bouche minérale et longue
Nez aux arômes de fruits jaunes, notes pâtissières

Accords mets et vins

Apéritifs - Tapas Coquillage Poissons grillés Ailes et manchons de poulet marinés Fromage cendré

Détails

Couleur: Blanc

Domaine: Vignobles David

Millesime: 2023
Degrès: 12,5 %
Viticulture: Biologique
Contenance: 0,75 L
Cépages: Chardonnay
Région: Languedoc Roussillon
Packaging: carton de 6
Appellation: IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron: Frederic David

Dégustation

Robe: Robe Jaune Or aux reflets verts

Nez : Nez aux arômes de fruits jaunes, notes pâtissières

Bouche : Minérale et longue

Finale : Finale saline qui apporte de l'appétence **Température de service :** Entre 8° et 12°

Caractéristiques

Terroir : Sable de garrigue **Cépage :** 100 % Chardonnay **Viticulture :** Biologique

Vinification : Pressurage direct Débourbage par le froid Fermentation alcoolique en

levures indigènes

Elevage: 10 mois Cuve béton pour 90 % du volume Foudre pour 10 % du volume

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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg