LE TEMPS DES COPAINS CINSAULT ROSÉ 2025

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

100 % Cinsault

Pays d'Oc

Bouche minérale et ronde

Nez aux arômes de melon et d'abricot frais

Accords mets et vins

Apéritifs - Tapas Rougets grillés, Carpaccio de boeuf, Grillades, Tajine et Couscous

Détails

Domaine : Vignobles David
Couleur : Rosé
Millesime : 2025
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Frederic David

Caractéristiques

Terroir : Épandage caillouteux calcaire et sable de garrigue
Cépage : 100 % Cinsault
Viticulture : Fertilisation organique Labor et enherbent hivernal des vignes Haut palissage Ebourgeonnage sévère du cordon de Royat
Vinification : Égrappage en échelle Pressurage direct Température régulée Fermentation alcoolique en levures indigènes
Elevage : 8 mois Cuve Inox

Dégustation

Robe : Robe pâle / pelure d'oignon
Nez : Nez aux arômes de melon et d'abricot frais
Bouche : Bouche minérale et ronde
Finale : Finale saline qui apporte de l'appétence

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.

