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

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

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

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°

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.

Plaisirs du vin
Agen