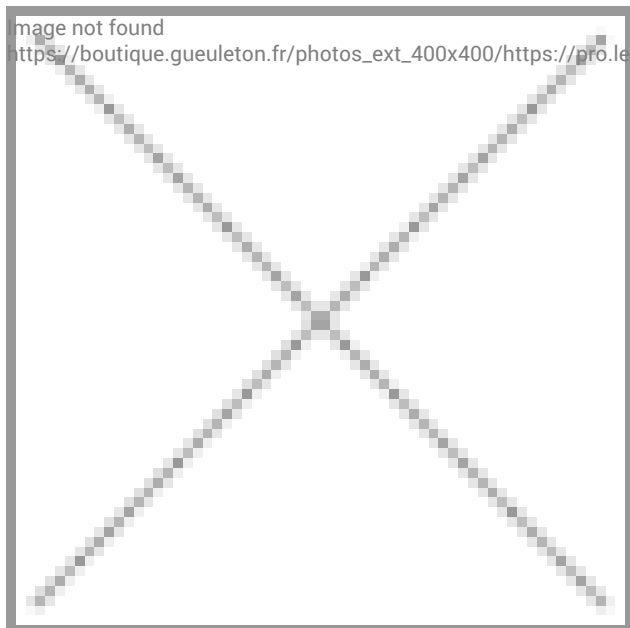


LE TEMPS DE L'AMOUR CHARDONNAY BLANC 2023 MAGNUM

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 pâtisseries

Accords mets et vins

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

Détails

Domaine : Vignobles David

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 1,50 L

Cépages : Chardonnay

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Pays d'Oc

Nom du Vigneron : Frederic David

Caractéristiques

Terroir : Sable de garrigue

Cépage : 100 % Chardonnay

Viticulture : Biologique

Vinification : Pressurage direct Débourage 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 pâtisseries

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 créé 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 Châteauneuf-du-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'importance à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.



https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png