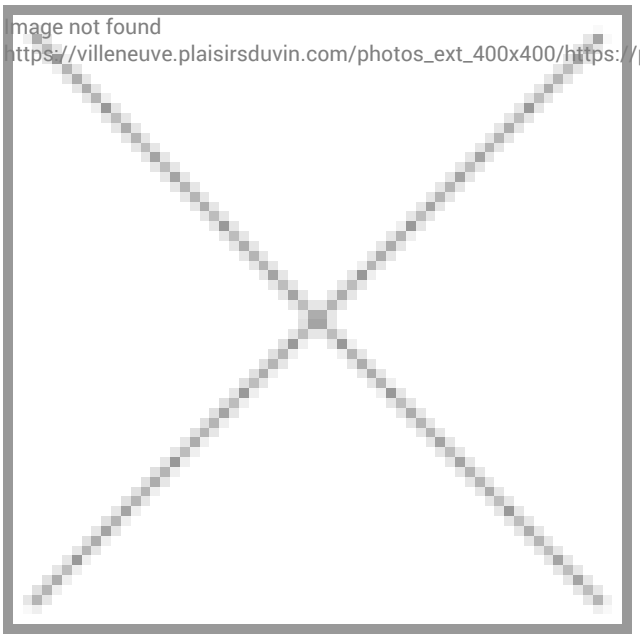
FLEUR DE SEL BLANC 2025

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Elevé pendant dix mois, pour moitié en barrique et pour l'autre moitié en cuve inox, le Chardonnay laisse apparaître une robe jaune Or avec des notes finement beurrées, sur l'amande fraîche. Le Grenache gris apporte la tension et la minéralité à l'assemblage. L'expression en bouche révèle des notes citronnées. La finale est pleine et un léger gras s'exprime, sans aucune lourdeur.

Accords mets et vins

Spécialités asiatiques, Sushi, Verrines, Crevettes à la plancha, Poissons grillés, Chèvres Frais, Plat à base de crème

Détails

Domaine : Vignobles David
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Vegan
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Frederic David

Caractéristiques

Terroir : Argile-calcaire
Cépage : Chardonnay 91% / Grenache gris 9%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Conversion Biologique, deux travaux des sols par an/ enherbement total
Vinification : Pressurage direct, vinification séparée des deux cépages en cuve Inox
Elevage : La moitié du vin est élevé en demi nuit de 500L et l'autre moitié du vin en cuve Inox pendant 6 mois

Dégustation

Robe : Couleur or jaune, intense, reflets or vert
Nez : Fin, beurré, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de lilas, arômes de citronnelle, arômes de fruits frais, arômes de fruits blancs, arômes d'iode, arômes de minéral, légers arômes de beurre.
Bouche : Fraîche, notes de beurre
Finale : Finale saline qui apporte de l'appétence
Garde : 4 ans
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
Villeneuve-sur-Lot