

LES MASQUES ROUGE 2020

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Un robe intense aux reflets pourpres, un nez concentré mêlant fruits noirs, griotte et épice. Une bouche fraîche avec de la tension. Les tanins s'expriment avec amplitude et se posent en bouche. La finale est très longue, épicée et dense.

Accords mets et vins

Viandes rouges, Côte de bœuf, Côte d'agneau

Détails

Domaine : Vignobles David

Couleur : Rouge

Millesime : 2020

Degrés : 14,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Châteauneuf-du-Pape

Nom du Vigneron : Frederic David

Caractéristiques

Terroir : Argile-calcaire

Cépage : Grenache 60% / Syrah 20% / Cinsault 10% / Mourvedre 10%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique, deux travaux des sols par an/ enherbement total

Vinification : Travail d'extraction lent pour emmener un tanin très souple.

Elevage : Le vin est élevé en demi nuit de 2 à 3 vinification de 500L pendant 14 mois

Dégustation

Robe : Couleur pourpre, intense, reflets pourpres

Nez : Intense purple colour with purple highlights

Bouche : Fraîche, puissante

Finale : La finale est très longue épice et dense

Garde : 10 ans

Température de service : Entre 14° et 18°

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'importances à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.

