CANOPÉE ROUGE NATURE 2022

VIGNOBLES DAVID

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Canopée est l'expression vivante de vignes conduites agro-pastoralement. Le dyptique Sol vivant et Energie photosynthétique autorise à ne rien ajouter, à ne pas intervenir pendant la vinification.Récoltés manuellement, les vieux Cinsault et Grenaches noirs, méditerranéens par essence, ont macéré naturellement à basse température pour apporter ce jus vibrant.Sans aucune trace de soufre, Canopée gagne en buvabilité. Prouvant que délicatesse et plaisir sont intimement liés.

Accords mets et vins

Poissons, Paupiettes de veau, apéritif

Détails

Domaine : Vignobles David
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Vegan
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Frederic David

Caractéristiques

Terroir : Sols de galets, Sols siliceux (sables, graviers...)
Cépage : Cinsault 60%/ Grenache 40%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Vegan, deux travaux des sols par an/ enherbement total
Vinification : Pré fermentation à froid, fermentation à froid. Vinification non interventionniste avec aucun travail d'extraction

Dégustation

Robe : Couleur violine, intense, reflets cerise
Nez : Frais, intense, arômes de cassis, arômes de framboise.
Bouche : Fine, soyeuse, tanins élégants, souple, bonne intensité
Finale : Finale fraiche avec une bonne longueur
Température de service : Entre 15° et 18°

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.