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

Viticulture : Biologique
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Frederic David
Appellation : AOP Châteauneuf-du-Pape
Bio : oui
Cépages : Grenache
Couleur : Rouge
Domaine : Vignobles David
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14,5 %

Dégustation

Robe : Couleur pourpre, intense, reflets pourpres
Nez : Intense purple colour with purple highlights
Bouche : Fraîche, puissante
Finale : La finale est très longue épicé et dense
Garde : 10 ans
Température de service : Entre 14° et 18°

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

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.