MOURRE DE L'ISLE ROUGE 2024

VIGNOBLES DAVID



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Un vin gourmand et frais aux tanins ronds et soyeux en bouche!

Accords mets et vins

Viandes rouges, Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Viandes rouges en sauce, Escalope de veau

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOC Côtes du Rhône
Nom du Vigneron : Frederic David
Domaine : Vignobles David
Millesime : 2024

Dégustation

Robe : Couleur cerise, dense, reflets carmin.
Nez : Puissants arômes de cerise burlat, subtils arômes de fruits noirs, intenses arômes de fruits rouges, subtils arômes de clou de girofle, généreux arômes de garrigue, intenses arômes de poivre noir
Bouche : Elégante, généreuse, soyeuse, tanins veloutés, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.
Finale : Longue persistance aromatiques
Garde : 4 ans
Température de service : Entre 16° et 18°

Caractéristiques

Terroir : Argile-calcaire
Cépage : Syrah 60% / Grenache 30%/ Mourvedre 10%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Vegan et Biologique, deux travaux des sols par an/ enherbement total
Vinification : Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid, Cuves en ciment brut
Elevage : 6 mois en cuve béton

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
La-Teste-de-Buch