

CHATEAU DAVID MÉDOC



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Isabelle & Thierry
Kerdreux

Château David est l'une des propriétés les plus septentrionales de l'appellation, située à l'entrée de Vensac, un des villages typiques de la pointe du Médoc. Bercé entre deux eaux, l'Océan Atlantique à l'Ouest et l'Estuaire de la Gironde à l'Est, le vignoble bénéficie d'un climat doux et tempéré.

La **Maison de Maître du XVIII^{ème}**, construite avec ses dépendances, confère au Château beaucoup de charme. Après avoir appartenu pendant cinq générations à la même famille de vigneron, **la propriété a été reprise fin 2015 par deux passionnés de vin et amoureux de la terre, originaires de Bretagne : Isabelle et Thierry Kerdreux.** Après trente-deux-ans passés dans la grande distribution, Thierry a ressenti le besoin de retourner à la terre, et de prendre un nouveau chemin professionnel : celui de la culture de la vigne.

Avec sa femme, ils perpétuent l'esprit de leurs prédécesseurs pour proposer **un vin dans la pure tradition Médocaine**, tout en y insufflant **des valeurs plus respectueuses de l'environnement.** Dès 2015, ils modifient profondément les modes de culture limitant les intrants et privilégiant ceux d'origine naturelle.

A ce jour, Thierry et Isabelle ont relevé une partie du défi et continuent d'écrire une nouvelle histoire à Château David plus engagée dans la préservation de l'environnement.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 16 hectares

ENCÉPAGEMENT : 48% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 3% Cot

TERROIR : sablo-graveleux majoritaires, limons argileux et affleurements calcaires selon les secteurs

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30-35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 000 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : viticulture environnementale et intégrée. Taille Guyot double ou mixte en fonction du cépage et de la vigueur du pied. Travail un rang sur deux et sous le rang, enherbement naturel maîtrisé un rang sur deux, optimisation de la surface foliaire et pratiques viticoles associées telles que épamprages, dédoublages, effeuillages et décompactages (ou vendanges vertes)

VENDANGES : mécaniques

VINIFICATION : traditionnelle, en cuves inox de capacité variée choisies en fonction de la sélection parcellaire

NOTE DE DÉGUSTATION :

« Château David est un vin agréable, souple, bouqueté, fruité, délicatement boisé et apte à un excellent vieillissement. Une valeur sûre du terroir médocain. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX