

DOMAINE DAMIENS



PIERRE-MICHEL BEHEITY VIGNERON

Yule

À PARTIR DU SOLSTICE D'HIVER, AUTOUR DU 21 DÉCEMBRE, LES JOURS RALLONGENT, ALORS MÊME QUE LA SAISON LA PLUS FROIDE NE FAIT QUE DÉBUTER. YULE ANNONCE LA VICTOIRE DU SOLEIL ET L'ARRIVÉE PROCHAINE DU PRINTEMPS. L'HIVER A PLEINEMENT SA PLACE : LES CHAMPS AU REPOS.

« YULE » TEL UNE OFFRANDE POUR APAISER LES DIVINITÉS DE L'HIVER ET LEUR DEMANDER DE LA CLÉMENCE.

A LA VIGNE

CEPAGES

Tannat

TERROIR

Issus des sols de « Boulbènes » limono graveleuses.

VITICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE

Travail du sol ou enherbement suivant le climat pour aider le sol à fonctionner naturellement en garantissant le meilleur équilibre végétatif. Taille douce et ébourgeonnage afin de réguler la croissance et éviter les stress abiotiques. Les vignes sont conduites avec un optimum de surface foliaire afin de profiter de l'énergie de la lumière.

A LA CAVE

Erraflage total. Macération pré fermentaire et écoulage rapide. Fermentation en phase liquide ou en infusion. Elevage de 1 an. Le vin est affiné. Le velours remplace le croquant du tannat aux derniers jours de l'automne. Mise en bouteille juste avant le solstice d'hiver.

A LA TABLE

Un Tannat de réserve harmonieux ou le fruit s'entremêle aux arômes de menthol et d'épices grillées.

La bouche douce et veloutée en fait un Madiran possible sur toutes les tables et dans toutes les bouches.

Servir chambré entre 15 et 17°C.

GARDE

A consommer jeune et jusqu'à 5/6 ans.

Conditionné en bouteille de 75cl

