

DOMAINE DAMIENS



PIERRE-MICHEL BEHEITY VIGNERON

Ostara



PLACÉ LE JOUR DE L'ÉQUINOXE DE PRINTEMPS, OSTARA NOUS MET SUR LE CHEMIN D'UNE NOUVELLE VIE : C'EST LE MOMENT OÙ LA LUMIÈRE L'EMPORTE SUR LA NUIT. ELLE MARQUE LE RENOUVEAU DE LA VIE ET DE LA TERRE, APRÈS UN HIVER FROID ET PARFOIS DUR.

«LE LIÈVRE D'OSTARA » EST UN HOMMAGE À LA NATURE, POUR LA REMERCIER DE CE QU'ELLE NOUS OFFRE ET LUI DEMANDER, AVEC HUMILITÉ, QUE L'ANNÉE À VENIR SOIT FASTE ET FÉCONDE.

A LA VIGNE

CEPAGES

Tannat

TERROIR

Issus des sols de « Boulbènes » les plus frais du domaine d'origine limono graveleuse.

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 préfermentaire et écoulage rapide. Fermentation en phase liquide sans sulfites ajoutés. Élevage de 4 à 6 mois et mise en bouteille juste avant le solstice de printemps.

A LA TABLE

Un vin noir, au fruit et à la chair du Tannat, aux tanins discrets. Un vin saisonnier qui symbolise cette époque des recommencements. En accompagnement de toutes les cuisines, grillades, charcuterie. Vin rouge d'été par excellence.

Servir rafraîchi entre 12 et 13°C.

GARDE

1 à 2 ans, conserver à une température < 18°C.

Conditionné en bouteille de 75cl

