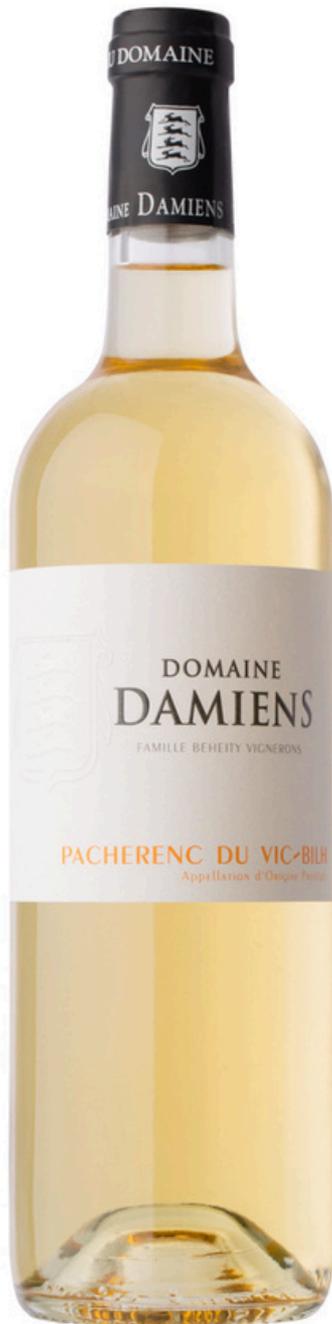


DOMAINE DAMIENS



PIERRE-MICHEL BEHEITY VIGNERON

Pacherenc du Vic Bilh Doux



A LA VIGNE

CÉPAGES

80% Petit Manseng - 20% Gros Manseng

TERROIR

Gravettes

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 et pressurage. Débourageage léger et stabulation à froid sur bourbes fines. Fermentation et mutage à froid à dose limitée de SO₂. Élevage sur lie avec bâtonnage pendant 7 à 10 mois.

A LA TABLE

Robe soutenue. Arômes fruits mûrs, agrumes. Bouche moelleuse et vive. Un vin plein de fraîcheur et de pep's.

Servir à 13-14°C à l'apéritif ou sur foie gras, fromages ou desserts amers (chocolatés).

GARDE

1 à 3 ans

Conditionné en bouteille de 75cl

