

# DOMAINE DAMIENS



PIERRE-MICHEL BEHEITY VIGNERON

## *Pacherenc du Vic Bilh Sec*



### A LA VIGNE

#### CÉPAGES

50% Gros Manseng – 50% Petit Manseng

#### TERROIR

Argiles blanches et limons graveleux. Exposition Nord et Nord-Est.

#### 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

Pressurage léger après erraflage total : débourbage grossier et stabulation liquide à froid 8 jours, afin d'extraire les composés aromatiques et le gras contenu dans les bourbes fines, puis débourbage. Fermentation entre 18 et 20°C. 30 % fermenté en barriques, le reste en cuve inox. Assemblage puis élevage sur lie sans so2 avec bâtonnage jusqu'en mars. Mise en bouteilles au printemps.

### A LA TABLE

Teinte intense. Arômes d'agrumes et fleur blanche. Bouche onctueuse et vive.

Servir autour de 10°C sur apéritif, poisson cuits, viande blanches, fromages bleus...

### GARDE

1 à 3 ans

Conditionné en bouteille de 75cl

