

NOS VINS



Le style de notre Madiran Tradition, ample et harmonieux provient des cépages Tannat, Cabernets Sauvignon et Franc cultivés sur nos sols argilo graveleux et limonosiliceux.

Service : 17°C sur charcuterie, viandes, légumes cuits, fromages secs...

Garde : Jeune et jusqu'à 6 ans.

Millésime 2021 - 8.50€ / Magnum 15€



Notre Pacherenc du Vic Bilh sec provient des cépages Petit Manseng et Gros Manseng cultivés sur une parcelle d'argiles blanches et limons lui donnant toute sa chair.

Service : Frais sur Apéritif, poisson cuits, viande blanches, fromages bleus...

Millésime 2022 - 9.00€



Le Madiran Saint Jean provient du cépage Tannat issu de hauts de coteaux Argilo Graveleux et des plus vieilles vignes du domaine. Elle doit son nom, à l'aïeul qui a planté cette parcelle, à l'église voisine dont le vitrail reflète la complexité et l'élégance de ce vin au style dense et plein.

Service : 17°C. Jeune sur viandes rouges, sauces, gigot, cuisine épicée, fromages secs. Après 6 ans sur toute cuisine.

Millésime 2020 - 15.00€ / Magnum 34€

Millésime 2019 - 15.00€



Notre Pacherenc du Vic Bilh doux, plein de fraîcheur et de « pep's », provient en majorité du cépage Petit Manseng et d'une vieille parcelle de Gros Manseng. Nos sols de gravettes favorisent le « passerillage » des raisins vendangés en novembre.

Service : Frais sur apéritif, foie gras, fromages...

Millésime 2022 - 14.00€



Pur Tannat, Ostara rouge provient de nos parcelles de pieds de coteaux. La mise en bouteilles printanière du cépage Tannat fige les arômes de cet instant.

Un vin noir, au fruit et à la chair du Tannat, sans les tanins.

Servir à 16°C - Conserver < 18°C

Garde : 1 - 2 ans

Millésime 2022 - 8.00€



Le Tahéïty est un « Vintage » à base de Tannat surmaturé, muté à l'alcool pendant la fermentation et la macération. Ce qui a pour effet de figer toutes les senteurs et le sucre du moût à ce stade, révélant tout l'exotisme du Tannat. Son côté crémeux sucré légèrement tannique en fait un apéritif peu commun, un vin de dessert chocolaté amer.

Service : 12-14°.

15.00€



Toujours sur nos parcelles de pieds de côtes, les Cabernets Francs qui composent Ostara Rosé sont issus de saignée ou de pressée. Un vin rose d'apéro, à qui la gastronomie ne fait pas peur.

Service : Frais sur apéro, Tapas, charcuterie, Sushis...

Garde : A boire jeune.

Millésime 2021 - 7.00€



COUPON-RÉPONSE MÉCHOUI PORTES OUVERTES 2023

Attention places limitées - Inscription impérative avant le 11 novembre

Pré-inscription recommandée par téléphone 05 59 04 03 13/06 79 23 42 10 ou par mail domainedamiens64@gmail.com

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

CP/VILLE :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL :

je m'inscris pour :

SAMEDI MIDI OU DIMANCHE MIDI

..... adultes x 26 € = €

..... enfants x 13 € = €

-12 ans

TOTAL = €

CHEQUE

ESPECES

Dans un soucis d'organisation, afin d'éviter les regroupements à votre arrivée, nous vous demandons de nous retourner ce coupon-réponse accompagné de votre règlement à :

SCEA BEHEITY - 2076 Chemin Départemental 317 - 64330 AYDIE

Les chèques ne seront pas encaissés avant la manifestation. Merci pour votre compréhension.

