

LES VINS DU DOMAINE DAMIENS



Cœur de notre gamme, le **Damiens Tradition** se compose de 70% de Tannat et de 30% de Cabernet Franc et Sauvignon. Des sols limono siliceux lui donnent son fruité généreux après un élevage de 18 mois. Avec cette cuvée, nous mettons la tradition au goût du jour en proposant un Madiran à boire jeune ou pouvant se garder.

Sur quel plat ? Soupes, Garbures, toutes les viandes même blanches, Charcuterie, Fromage.

Servir à 16-17° été comme hiver.

Millésime 2014-6.50€ Note de 85/100 Wine Enthusiast



Le **Pacherenc du Vic Bilh Sec** se compose de 80% de Gros Manseng et de 20% de Petit Manseng.

Après un élevage sur lies lui donnant toute sa chair, il est mis en bouteilles au début de l'été.

Sur quel plat ? Poissons, Coquillages, Foie Gras, viande blanche, Fromage.

Servir à 14°.

Millésime 2015-7.00€ **Coup de Cœur** et Note de 15.5/20 dans le Guide Bettane+Desseauve 2017



Seul le fruit de vieilles vignes et hauts de coteaux argilo graveleux compose le **Damiens Saint Jean**, Fleuron de notre gamme. A bon fruit tout est permis, ainsi pigeage et macération longue en font un vin riche et concentré mis en bouteille après 24 mois d'élevage, alliant puissance et souplesse.

Sur quel plat ? Jeune : viande rouge, Confits, Magrets, Sauces, Gibier ou Fromage sec. Après 5 à 7 ans : toute cuisine.

Servir à 16-17° été comme hiver.

Millésime 2013-11.50€ **Coup de Cœur** et Note de 16/20 dans le

Guide Bettane+Desseauve 2016 - Note de 88/100 Wine Enthusiast

Millésime 2014-11.00€ Note de 15/20 dans le Guide Bettane+Desseauve 2017



Le **Pacherenc du Vic Bilh** est vendangé plus tard, en novembre ou décembre pour le Petit Manseng (70%), après passerillage qui confère une concentration des différents constituants du raisin.

Ses notes d'agrumes, sa bouche onctueuse et vive en font un vin idéal à l'apéritif, sur un Foie Gras, et même un Fromage...

Servir à 12-14°.

Millésime 2014-9.50€ (75cl) Note de 15/20 dans le Guide Bettane+Desseauve 2017



Le **Pays** rouge provient des parcelles les plus fraîches du Domaine, sur des sols de boubènes et est vinifié de manière à faire ressortir le côté « aérien » du Tannat et du Cabernet, tout en souplesse.

C'est un vin rouge de tous les instants, désaltérant, à boire sur tout style de cuisine ou sur un bon « casse-dalle » charcutier.

Servir à 15° environ.

Millésime 2015-5.50€



Le **Taheity** est un vin de liqueur 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.

Servir à 12-14°.

13.00€



Le **Rosé** est issu de « Saignée » de Cabernet. Le jus est extrait de manière statique afin de favoriser l'onctuosité et la suavité en bouche, qui en fait idéalement un rosé de repas ou d'apéro dinatoire.

Servir frais.

Millésime 2015-5.50€



Jus de raisin

3.50€



COUPON-REPONSE MECHOUI PORTES OUVERTES 2016

ATTENTION PLACES LIMITEES

INSCRIPTION IMPERATIVE AVANT LE 11 NOVEMBRE

Pré-inscription par téléphone recommandée

Nom :		Je m'inscris pour :	
Prénom :		<input type="checkbox"/> Samedi midi OU <input type="checkbox"/> Dimanche midi	
Adresse :	 adultes X 20 € = €
CP/Ville :	 enfants X 10 € = €
Téléphone :		Total = €
E-mail :			

Chèque joint à l'ordre de **Domaine Damiens – SCEA Beheity**. Merci