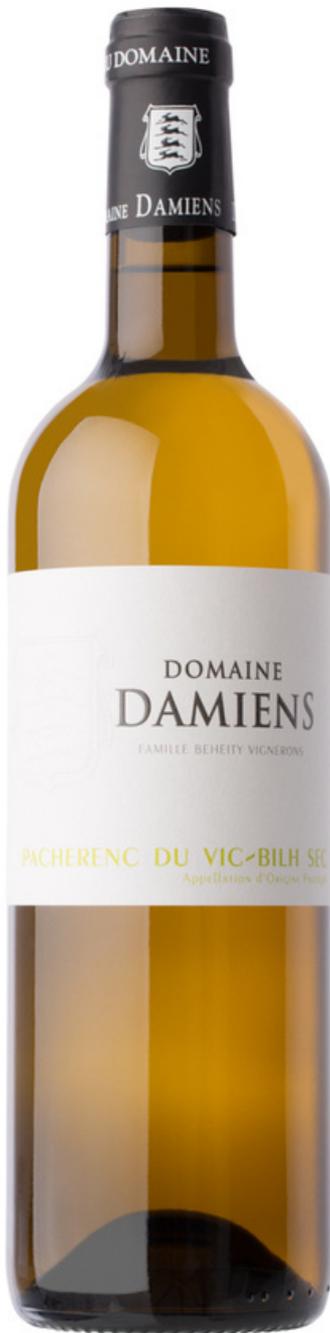


DOMAINE DAMIENS



PIERRE-MICHEL BEHEITY VIGNERON

Pacherenc du Vic Bilh Sec



A LA VIGNE

CÉPAGES

50% Gros Manseng – 50% Petit Manseng

TERROIR

Argiles blanches et limons

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. Élevage sur lie avec bâtonnage jusqu'en mars et assemblage. Mise en bouteilles au printemps.

A LA TABLE

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

Servir frais sur Apéritif, poisson cuits, viande blanches, fromages bleus...

GARDE

1 à 3 ans

Conditionné en bouteille de 75cl

