

VINS DAMIENS

LES FRUITÉS

Ostara, déesse, fête solaire, célèbre le printemps, le renouveau des énergies, la fertilité. Le lièvre la symbolise, emblème commun avec notre domaine et Aydie.

Une évidence pour ce vin saisonnier qui incarne cette époque des recommencements.

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.



Service : 16°C - Conserver < 18°C
Garde : 1 - 2 ans



2024 - 8.50€

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.

2024 - 8.00€



Nous avons le plaisir de vous présenter le petit nouveau de la tribu Damiens : notre pet-nat rosé **Les Bulles d'Ostara**. Avec ses 9%vol., ce vin naturellement pétillant est une invitation à la fraîcheur et à la convivialité.

Léger, fruité et désaltérant, il se déguste à tous les instants. Parfait pour un apéritif improvisé, il accompagnera vos instants de plaisir avec une touche pétillante.

Laissez-vous tenter par l'esprit libre et festif des Bulles d'Ostara !



2024 - 11.50€

LES BLANCS

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...

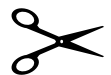
2024 - 10.00€

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...

2024 - 14.00€



COUPON-RÉPONSE MÉCHOUI PORTES OUVERTES 2025

Attention places limitées - Inscription impérative avant le 8 novembre
Pré-inscription par téléphone 06 31 46 13 49 ou par mail domainedamiens64@gmail.com

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

.....

CP/VILLE :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL :

Je m'inscris pour :

☐ SAMEDI MIDI ☐ DIMANCHE MIDI

..... adultes x 28 € = €

..... enfants x 16 € = €

-14 ans TOTAL = €

☐ CHEQUE ☐ VIREMENT ☐ ESPECES

Dans un soucis d'organisation, nous vous demandons de nous retourner ce coupon-réponse accompagné de votre règlement :

- Par mail et virement IBAN : FR76 1090 7000 3005 7210 7747 252 - BIC : CCBPFRPPBDX (indiquez la référence REPAS PO + le nom de réservation)
- Par courrier et chèque à : SCEA BEHEITY - 2076, Chemin Départemental 317 - 64330 AYDIE

LES MADIRAN

TENDRES

Tannat de réserve devenu Madiran, **Yule** symbolise l'époque d'apaisement que nous amènent les longues soirées d'hiver.

Le fruit s'entremêle aux arômes de menthol et d'épices grillées que soutient une bouche douce et veloutée.

Service : 17°C sur toutes les cuisines.

2023 - 12.00€

VOUS L'AVEZ CHOISI

EN 2024!



CHARNUS

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.

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.

2022 - 15.00€

LES SPÉCIALES

Le **Taheity** 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°.

16.00€

Notre **jus de raisin** 100% Tannat Bio régale les petits et grands gourmands.

4.00€

