

domaine  
Dambrun



 Rouge / Red



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01

### Cépages

Muscat et Grenache

### Terroir

Majoritairement argilo-calcaire et sablo-limoneux.

### Rendements

12 hl/ha.

### Vendanges

Manuelles en paniers et caisses de faible contenance. Triple tri: à la cueillette, dans les rangs et au chai.

### Vinification

Ramassé en sur maturité. Passage 3 semaines sur paille naturelle. Presse pneumatique à faible intensité.

### Élevage

Elevage inox. Pas de bois.

### Mise en bouteille

au domaine, bouchons en fleur de liège.

### Potentiel de garde

10 ans

### La dégustation

Pas trop riche en alcool. 13 degrés. Résiduel de sucre. C'est le fruit davantage que le sucre qui domine. A consommer frais en apéritif. En fin de repas, peut accompagner un fromage de caractère ou du chocolat. Peut être consommé en digestif également.

### Grape varieties

Muscat and Grenache

### Terroir

Mostly clay-limestone and sandy-loam soils.

### Yields

12 hl/ha.

### Harvest

Manually, with small capacity baskets and crates. Triple sorting: at harvest, in the rows and in the cellar.

### Vinification

Picked when over-ripe. Spent 3 weeks on natural straw. Low intensity pneumatic press.

### Maturing

Stainless steel 316. No wood

### Bottling

estate bottled, "fleur de liège" cork.

### Aging potential

10 years

### Tasting

Not too rich in alcohol. 13 degrees. Sugar residual. The fruit rather than the sugar dominates. Drink it fresh, as an aperitif. At the end of the meal, can accompany a cheese of character or chocolate dessert. Can also be drunk as a digestive.