

<http://domainedamiens.e-monsite.com/pages/nos-vins.html>



Madiran Damiens Saint Jean

Seul les Tannat de vieilles vignes et hauts de côteaux 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, cuisine épicée ou fromages secs. *Après 5 à 7 ans* : toute cuisine.

Servir à 16-17° été comme hiver.
Millésime actuel : 2014

Safra 2014. Bordeaux Fête le Vin, 14 a 18/06/2018.