



PIAF par Daugay

Saint-Emilion

BESUCH

VERKOSTUNG



— Weinberg

FLÄCHE

1 ha

BODENARTEN

Kieselhaltige Böden
Ton-lehmige Böden

REBSORTEN

Merlot 100 %

DURCHSCHNITTSSALTER DER WEINBERGE

30

— Weinbereitung

WEINLESE

Handbuch

ARTEN VON TANKS

Edelstahl

ZUCHT

Andere 50 %

DURCHSCHNITTTLICHE JAHRESPRODUKTION

3000 Flaschen

— Land der Vermarktung

FRANKREICH

ROYAUME-UNI

— Umweltzertifizierungen



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Erste Kreation von Thierry de Boüard Grenié, der 2019 den Besitz der Familie Daugay übernahm. PIAF ist ein einzigartiger Jahrgang, hergestellt aus Merlot-Beeren von einer einzigartigen Parzelle auf Kies- und Kieselsäureböden in der Nähe der Dordogne. Die Trauben werden früh gelesen, um die Frische und Intensität der Frucht zu bewahren. Letztere werden dann in unzerkleinerten Trauben zur halbkohlensäurehaltigen Mazeration in Fässer gefüllt. Eine kurze und subtile Extraktion in Edelstahltanks mit anschließender Reifung für 6 Monate, teils in Amphoren, teils in alten Fässern, ermöglicht es ihm, seine Eleganz zu bewahren und ihm seinen unnachahmlichen Stil zu verleihen. Wenig Schwefel und kein Anhaftend.

Adresse

PIAF PAR DAUGAY
Daugay, 1056 Route de Daugay
33330 Saint-Emilion
Tel : 0557247812
Handy : 0640135798

Kontakt zum Eigentum

de BOÜARD GRENIÉ Thierry
1056 Route de Daugay
33330 Saint-Emilion
Tel : 0640135798