

LES VINS DE
SAINT-EMILION



PIAF par Daugay

Saint-Emilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble

 **SURFACE**
1 ha

 **TYPES DE SOLS**
Sols siliceux
Sols Argilo-limoneux

 **CÉPAGES**
Merlot 100 %

 **AGE MOYEN DES VIGNES**
30

— Pays de commercialisation

FRANCE

ROYAUME-UNI

— Vinification

 **VENDANGES**
Manuelles

 **TYPES DE CUVES**
Inox

 **ELEVAGE**
Autre 50 %

 **PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**
3000 bouteilles

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Première création de Thierry de Bouïard Grenié, qui a repris la propriété familiale Daugay en 2019. PIAF est une cuvée singulière, faite avec des baies de merlot issues d'une parcelle unique, sur des sols de graves et de silices proche de la Dordogne. Les raisins sont ramassés tôt, afin de préserver la fraîcheur et l'intensité du fruit. Ces derniers sont ensuite encuvés en vendanges non foulées, pour une macération semi-carbonnique. Une extraction courte et subtile en cuve inox suivi par un élevage de 6 mois pour partie en amphore, partie en vieux fûts permettent de garder son élégance et de lui donner son style inimitable. Peu de soufre et pas de collage.

Adresse

PIAF PAR DAUGAY
Daugay, 1056 Route de Daugay
33330 Saint-Emilion
Tél : 0557247812
Portable : 0640135798

Contact à la propriété

de BOÛARD GRENIÉ Thierry
1056 Route de Daugay
33330 Saint-Emilion
Tél : 0640135798