



# 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

## — Vinification

VENDANGES  
Manuelles

TYPES DE CUVES  
Inox

ELEVAGE  
Autre 50 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE  
3000 bouteilles

## — Pays de commercialisation

FRANCE

ROYAUME-UNI

## — Certifications environnementales



AGRICULTURE BIologIQUE

Première création de Thierry de Boüard 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 suivie 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 BOÜARD GRENIÉ Thierry  
1056 Route de Daugay  
33330 Saint-Emilion  
Tél : 0640135798