

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## DOMAINE DE LA BAUME

### Les Mariés

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Sauvignon

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 8,80€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Vendanges nocturnes, fermentation en cuve inox à basse température et macération sur bourbes pendant 1 mois avant fermentation alcoolique.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 51 000

**Élevage :** Cuve inox

**Méthode de culture :** HVE

**Degré alcoolique :** 13,5%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Or vert d'une belle profondeur, limpide et brillante.

**Nez :** Accrocheur, aromatique, citron vert, pamplemousse rose, pointes d'asperges.

**Bouche :** Persistance surprenante, fraîcheur.

#### SERVICE

**Température :** 10-12°C

**Accords mets et vins :** Apéritif, fruits de mer.

**Conditionnement :** 75 cl



DOMAINE DE LA BAUME - RN 113 - 34290 SERVIAN

+33 (0)4 67 39 29 49 - vanessa.lavaux@lgcf.fr - www.domaine-labaume.com