

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