

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE LA BAUME Elisabeth

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8,80€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Fermentation en cuve inox à basse température, élevage sur lies pendant 3 semaines.

Rendement : 55 hl/ha

Nombre de bouteilles : 75 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune paille aux reflets brillants.

Nez : Fruits, zeste de mandarine, abricot frais, orange confite.

Bouche : Ample, savoureuse, finale fraîche, épicée.

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Apéritifs, plats asiatiques, viandes blanches.

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