

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE LA BAUME Elisabeth

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 8€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendange de nuit. Stabulation à froid pendant 2 semaines. 3 semaines de fermentation à 8-10°C. Débourageage à froid. Élevage sur lies fines pendant 5-6 mois.

Rendement : 90 hl/ha

Nombre de bouteilles : 230 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune paille aux reflets brillants.

Nez : Notes fruitées avec un zeste de mandarine, d'abricot frais et d'orange confite.

Bouche : Ample et savoureuse avec une finale fraîche et épicée.

SERVICE

Température : 8/10°C

Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de plats asiatiques, de poissons en sauce ou de viandes blanches.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE LA BAUME - Route de Pézenas - 34290 SERVIAN

+33 (0)4 67 39 29 41 - domaine@labaume.com - www.domaine-labaume.com/fr