

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE LA BAUME Élite d'Or

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon 70%, Marselan 30%

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 11,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges de nuit. Stabulation à froid à l'arrivée dans le chai pendant 2 semaines. Fermentation à 18°C pendant 3 semaines. Chaque cépage est vinifié séparément. Élevage en cuves Inox sur lies fines pour une partie, et en fûts de chêne français pour l'autre partie pendant 1 an. Assemblage et embouteillage.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000

Élevage : Barrique Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Sombre avec des reflets grenat.

Nez : Notes d'épices et de fruits mûrs.

Bouche : Vin puissant et concentré aux arômes de fruits rouges apportés par le Cabernet Sauvignon, soulignés par les notes épicées du Marselan. L'élevage en barrique apporte de la complexité et de la longueur.

SERVICE

Température : 14/15°C

Accords mets et vins : Idéal avec des grillades, une côte de bœuf ou de l'agneau.

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