

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE LA BAUME

Elisabeth



Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2025

Prix indicatif : 9€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendange de nuit, pressurage direct, stabulation à froid pendant 2 semaines, fermentation à 12-14 degrés, élevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 260 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Dorée et brillante

Nez : Abricots frais et chair de pêche blanche

Bouche : Ample et savoureuse

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, viandes blanches, poisson en sauce, cuisine asiatique, fromages

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE LA BAUME - route de Pézenas - 34290 SERVIAN
+33 (0)4 67 39 29 41 - domaine@labaume.com - domaine-labaume.com/fr