

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE LA BAUME

Les Vignes d'Héloïse



Couleur : Rosé

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2025

Prix indicatif : 8€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendange de nuit, pressurage direct, fermentation à basse température à 12 degrés environ, 3 mois en cuve inox.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 80 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Bois de rose très pâle

Nez : Intense, pêche de vigne et agrumes

Bouche : Fraîche et équilibrée

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Olives parfumées, tomates confites, côtelettes d'agneau grillées, fraises

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