

DOMAINE
DE
• LA BAUME •

DOMAINE DE LA BAUME

Dénomination :	PAYS D'OC
Millésime :	2018
Cépages :	100% Viognier
Situation géographique :	Languedoc-Roussillon
Vinification :	Valorisation de l'expression des cépages à travers une sélection parcellaire rigoureuse. La fermentation a lieu en cuve inox à basse température afin de préserver les arômes naturels des raisins et de garder tout le côté fruité. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 3 semaines afin d'améliorer la rondeur et de sublimer les arômes.
Sol :	Argilo-calcaire
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe jaune paille aux reflets brillants.
 Nez :	Le nez offre des notes fruitées avec un zeste de mandarine, d'abricot frais et d'orange confite.
 Bouche :	Ample et savoureuse avec une finale fraîche et épicée.
Recommandations :	Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de plats asiatiques, de poissons en sauce ou de viandes blanches.
Service (en°) :	10-12°C
Taux d'alcool :	14.5
Durée de conservation :	2 ans
Acidité :	0



Code produit :	SE641584
Type de bouteille :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.9 Kg / L 91.5 x l 91.5 x h 300
Poids bout. pleine :	1.65 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	10.182 Kg / L 312 x l 278 x h 208
Cubage :	0.018 m³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	7
Nombre de cartons / Couche :	11
Nombre de cartons / Palette :	77
Poids de la palette :	784.014 Kg
Gencod unité consommateur :	3500610044564
Gencod unité appro :	3500611052612

