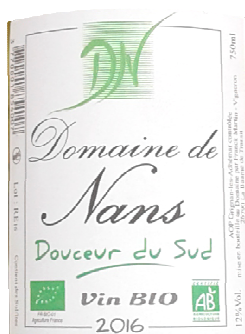


Douceur du Sud



Lieu – La Baume de Transit

Superficie – 2 ha

Sol, sous-sol - Argilo-calcaire

Cépage – Viognier (70%), marsanne (30%)

Age des vignes – 4 ans

Production – 2 000 cols

Conduite de la vigne – Bio, conduite mécanique

Méthode de vinification – Pressurage puis 8 à 10 jours en fermentation dans des cuves en fibres de verre. Pas de filtration entraînant un léger dépôt dans la bouteille (un gage de qualité).

Dégustation – Couleur or paille. Nez de pomme et d'agrumes. En bouche : fruité, rondeur. Parfait sur des fruits de mer, du foie gras et des viandes blanches.