Château La Baronne "Pièce de Roche" 2012

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)
Millésime: 2012
Appellation: IGP Aude Hauterive
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Pièce de Roche
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU LA BARONNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Château La Baronne "Pièce de Roche" 2012 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Pièce de Roche 2012 est une grande expression de carignan, fumée, balsamique, en tension, à la saveur pénétrante. Il sera passionnant de suivre l'évolution de ce vin d'une rare profondeur.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Grande complexité aromatique, fruits noirs confiturés, myrtille, cuir, cacao et eucalyptus, que l'on retrouve dans une bouche savoureuse et vive. Beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Belle cuvée de caractère. Apogée de 2015 à 2020.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *From the Corbières (or close to) region and made from 100% Carignan, I found the 2012 IGP Aude Hauterive Piece de Roche to be outstanding. Aged 12 months on lees in Darnajou barrels, it offers lots of plums, sandalwood, spice and licorice in its medium-bodied, pretty, elegant style. The chewy tannin on the finish makes me think it's best not to push the aging curve, but it's well done and should keep for 4-5*

years. ***90/100***
Drink : 2016 - 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Aude Hauterive

Terroir : Fines graves argilo-calcaires

Cépage : Carignan (greffé sur 50% Riparia Gloire et 50% Rupestris), plantés en 1892.

Taille : en Gobelet

Densité : 4500 pieds par Hectare

Vendange : A la main, en caissettes.

Production : 8.500 bouteilles (19 hl/ha)

Sélection : Triple, à la vigne, avant et après égrappage.

Vinification : Biologique certifiée FR-BIO 10, Cuve inox, fermentation en levures indigènes, macération de 30 jours, FML, aucun intrant. Pas d?ajout de SO2 avant élevage.

Elevage : 14 mois en barriques Darnajou, avec batonnage des lies.

Description brève du produit :

Ce qui se fait de mieux dans la région n'a même pas l'appellation Corbières ! Un simple IGP réalisé à partir des plus vieux carignans du Languedoc, plantés en 1892. **17/20 RVF** ("*d'une rare profondeur*")