# Château La Baronne Corbières "Alaric" rouge 2013

**Prix du produit :**

150,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)
Millésime: 2013
Appellation: Corbières
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Alaric
RVF: 15,5/20
Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Avec l'exceptionnel "Pièce de Roche", "Alaric" est la meilleure cuvée du château La Baronne, d'une finesse et d'une fraîcheur sans égales dans cette région. Très, très bon ! **15,5/20 RVF**.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château La Baronne Alaric 2013 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** 15,5/20

**Notre commentaire** : les vins du Château La Baronne sont essentiellement composés de

carignan, cépage parfois un peu rustique que le domaine maîtrise à merveille, surtout lorsque les vignes sont très âgées, par exemple la cuvée exceptionnelle "Pièce de Roche", où la douceur prend le pas sur le rustique. La **cuvée Alaric** dénote par rapport aux autres vins du domaine, avec la **syrah** comme cépage majoritaire **à 60%**. On obtient immédiatement des sensations différentes : plus de fruits rouges mûrs, des fleurs au nez, puis une bouche bien ferme, remplie de fruits très mûrs, croquante et qui finit très fraîche, presque mentholée. Beaucoup d'avenir lors de notre dégustation en octobre 2017.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**ORIGINE :** Languedoc, Montagne d'Alaric

**APPELLATION :** AOP Corbières

**TERROIR :** Marnes bleues, graves argilo-calcaires.

**TAILLE :** Gobelet & Cordon de Royat (Syrah)

**DENSITE :** 4500 & 3500 pieds par Hectare

**CEPAGES :** 60% Syrah (25 ans), 30% Carignan (60 ans), 10% Grenache (30 ans).

**VENDANGE :** Manuelle

**PRODUCTION :** 18.000 bouteilles

**SELECTION :** Triple sélection : à la vigne, avant et après égrappage

**VINIFICATION :** Cuves ciment et cuves bois tronconiques, fermentation en levures indigènes, 25-30 jours de macération, pas d'ajout de sulfites.

**ELEVAGE :** 14 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies.

Mise en bouteille sans collage ni filtration

VIN BIOLOGIQUE certifié FR-BIO10