

# Château La Baronne "Pièce de Roche" rouge 2013



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Aude Hauterive

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pièce de Roche

RVF: 17/20

Cépage dominant: carignan

**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**

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château La Baronne "Pièce de Roche" 2013 :**

---

**La Revue du Vin de France** (fév. 2016) : 17/20. *Après un passage en carafe, ce pur carignan libère ses arômes de fruits noirs. Sa bouche est ample, délicate et menée par des tanins civilisés. Biodynamie.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** (août 2016) : Coup de coeur 17/20. *Pur carignan, planté en 1892. Le vin est encore un peu rétif, mais se distingue par sa dynamique. La texture est à la fois serrée et aérienne, la saveur d'une parfaite transparence, profonde et épurée. Un bâti cistercien !*

**Le mot du vigneron** : *"Monsieur Roche a planté cette parcelle de Carignans en 1892. Abrités entre 2 haies de cyprès, les ceps ont traversé courageusement les années et nous offrent une des plus belles expressions de ce cépage emblématique des Corbières, le sang de notre vignoble."*

**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.

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