

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 CUVEES 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.

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