

Château La Baronne "Las Vals" blanc sec 2015 (3 bouteilles)



Prix du produit :

55,20 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vals

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

100% roussanne élevée en jarre et oeufs en terre cuite, pour les amateurs de vieilles roussannes, un vrai bonheur de truffe blanche et autres arômes d'évolution pour de subtils accords gastronomiques !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Baronne "Las Vals" 2015 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir : Terrasses fluviales de galets gréseux sur sol argilo-calcaires

Cépage : 100 % Roussanne (vignes de 22 ans)

Rendement : 20 hl/ha

Récolte : Vendanges manuelles, tri double, par tables vibrantes avant et après égrappage (6 trieurs)

Vinification : Assemblage de 3 vinifications de vendanges égrappées en cuve, en barriques, et, de macérations en grains entiers. Pas d'addition de sulfites durant les vinifications, levures indigènes.

Elevage : Jarre et oeuf en terre cuite

Appellation : IGP Hauterive

Volume : 14.5 %

Bouteille : 75 cl

Potentiel de garde : 8 ans et plus

Dégustation :

Oeil : Robe dorée.

Nez : Élégant et complexe, sur des arômes de fruits blancs (poire), de fruits jaunes (abricot), de fruits secs (noisette), de miel et de fleurs blanches (aubépine)...

Bouche : Ample, vive et pure, une matière généreuse sur des parfums de fruits mûrs, de noisette, de miel et des fleurs, accompagnée par une belle fraîcheur, un bel équilibre entre gras et acidité, une finale longue et savoureuse.

Accompagnement : Poêlée de Saint-Jacques, ravioles de langoustines, truite aux amandes, merlu au beurre blanc, lotte en soupière, fricassée de poularde aux morilles, ris de veau à la crème...

Température de service : Servir à 10 ° - 12 °C.