

# Château de Jonquières Terrasses du Larzac "La Baronnie" rouge 2016



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)

Millésime: 2016

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Baronnie

RVF: 16/20

Cépage dominant: carignan

**Description brève du produit :**

**16/20** RVF. La cuvée emblématique du domaine. Un beau vin de garde dans un très joli (mais rare) millésime 2016. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château de Jonquières Terrasses du Larzac "La Baronnie" rouge 2016**

---

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : Coup de coeur 16/20. *En blanc comme en rouge, La Baronnie reste la cuvée emblématique du domaine. Très bien maîtrisée, dotée d'un vrai caractère méditerranéen, elle est sans excès. Patientez encore deux ou trois années avant ouverture*

**Terre de Vins, janvier 2017** : *Un vin charmant et charmeur qui offre un bouquet d'épices douces sur un fruit rouge avec une touche acidulée. La matière est tendre et souple sur une belle longueur.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation** : AOC Terrasses du Larzac en Languedoc

**Terroir** : Cailloutis argilo-calcaire

**Cépages** : 40% Syrah, 40% mourvèdre, Grenache 10%, Carignan 10%  
Vendanges manuelles

**Vinification** : Traditionnelle en levures naturelles et séparée pour chaque cépage, longues macérations, contrôle des températures de fermentation.

**Élevage** : Fût de chêne français de 500L pendant 18 mois

**Production** : 7000 bouteilles, mis en bouteille en novembre 2017.

**Service** : 17°C. Carafer ou ouvrir 2 heures avant. Peut être gardé en cave jusqu'à 10 ans.

**Accords mets/vin** : Entrecôte, gigot de 7 heures, carré d'agneau, tajine aux pruneaux, chocolat sous toutes ses formes !