

# Château de Jonquières "La Baronne" blanc sec 2018



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Baronne

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache blanc

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** Fraîcheur du chenin + opulence du grenache blanc, le tout arrondi par un élégant élevage en demi-muids de chêne français. Tout pour en mettre plein la vue, Mme la baronne ! 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**

**Château de Jonquières "La Baronne" blanc sec 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. Plus complexe et enrobé,**

*la Baronne est pulpeux, avec des notes d'amande fraîche, on le réservera pour la table.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Ample, subtil, frais et élégant, une cuvée aux arômes de poires et fruits exotiques enrobés de séquences beurrées, miellées voire mentholées.

**Appellation :** IGP Saint-Guilhem le Désert

**Terroir :** Cailloutis argilo-calcaire secteur Terrasses du Larzac

**Cépages :** 50% Grenache blanc et 50% Chenin

Vendanges manuelles

**Vinification :** Pressurage direct. Débourbage à froid. Contrôle des températures de fermentation. Mise en fûts pendant la fermentation.

**Élevage :** Fût de chênes français 500L. 12 mois

**Service :** 10°C. Peut être gardé en cave jusqu'à 5 ans.

**Accords mets/vin :** Risotto, volaille à la crème, poisson au beurre, curry, foie gras, pélardon de chèvre.