

Château de Jonquières "La Baronnie" 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 Baronnie

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 CUVES EN STOCK**

Château de Jonquières "La Baronnie" blanc sec 2018

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

la Baronnie 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. Débourage 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.