

Château La Baronne Les Lanes rouge 2017



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Lanes

RVF: 14.5/20

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

La "petite" cuvée du domaine, on ne peut plus bio et séduisante. Le millésime 2017 nous a particulièrement séduits, après quelques années de recherches de la "petite cuvée idéale" par les talentueux expérimentateurs de la famille Lignères. Ils ont peut-être trouvé la recette magique cette année, en tout cas le résultat est excellent dès la mise en bouteilles. C'est la première fois que nous sélectionnons cette cuvée.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Baronne Les Lanes rouge 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Les Lanes est encore en cours d'élevage. Il promet un vin gourmand à la structure affirmée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

ORIGINE : Languedoc, Montagne d'Alaric

APPELLATION : AOP Corbières

TERROIR : Marnes bleues, graves argilo-calcaires.

CULTURE : Biologique certifiée FR-BIO 01 + Biodynamie Demeter

TAILLE : Gobelet

DENSITE : 4500 pieds par Hectare

AGE de VIGNES : Grenache 40 ans, Carignan 60 ans.

VENDANGE : à la main

PRODUCTION : 60.000 bouteilles

CEPAGES : Carignan 50%, Grenache 50%. 20 hl/ha

SELECTION : A la vigne et avant égrappage

VINIFICATION : Vin Biologique certifié FR-BIO 01+ Biodynamie Demeter.
Levures indigènes. Cuves ciment et inox, macérations de 25 jours

ELEVAGE : En cuves avec batonnage des lies totales. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Degré ALC. : 14%

Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 1H avant dégustation pour laisser au vin le temps de révéler tous ses arômes