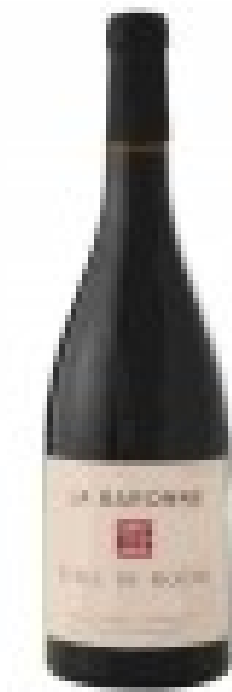


# Château La Baronne "Pièce de Roche" rouge 2015



Prix du produit :

**222,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Appellation: IGP Aude Hauterive

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pièce de Roche

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Ce qui se fait de mieux dans la région n'a même pas l'appellation Corbières ! Un simple IGP réalisé à partir des plus vieux carignans du Languedoc, plantés en 1892.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château La Baronne "Pièce de Roche" 2015**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 : 16,5/20.** *Cette vigne de carignan plantée en 1892 est sans conteste le joyau du domaine. le nez complexe de tabac, d'épices et de fruits noirs se retrouve en bouche, accompagné par des tanins veloutés ; la puissance du vin est maîtrisée.*

**Le mot du vigneron :** *"Monsieur Roche a planté cette parcelle de Carignans en 1892. Abrités entre 2 haies de cyprès, les ceps ont traversé courageusement les années et nous offrent une des plus belles expressions de ce cépage emblématique des Corbières, le sang de notre vignoble."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**ORIGINE :** Aude, France

**APPELLATION :** IGP Aude Hauterive

**TERROIR :** Fines graves argilo-calcaires

**CULTURE :** Biodynamie Demeter.

**TAILLE :** Gobelet

**DENSITE :** 4000 pieds par Hectare

**AGE de VIGNES :** Plantation en 1892, 50% Riparia Gloire et 50% Rupestris

**VENDANGE :** A la main, en caissettes.

**PRODUCTION :** 6.500 bouteilles

**CEPAGES :** Carignan 19 hl/ha

**SELECTION :** Triple, à la vigne, avant et après égrappage.

**VINIFICATION :** Biodynamie Demeter.

Cuve bois tronconique et amphore de terre-cuite (35%), fermentation en levures indigènes, macération de 30 jours, FML, aucun intrants. Pas d'ajout de SO 2 avant élevage.

**ELEVAGE :** 12 mois en barrique avec batonnage des lies et amphore.