

Château La Baronne "Vermentino NW" blanc sec 2018



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)
Millésime: 2018
Appellation: Vin de France (Languedoc)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vermentino NW
RVF: 14/20
Cépage dominant: vermentino (rolle)
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le Cers soufflait fort le jour où est née cette cuvée 100% vermentino. Son nom en témoigne, NW, comme la direction de ce vent dominant. Vinifiée et élevée en jarres et œufs de terre cuite et de grès après une courte macération préservant ainsi toute sa fraîcheur. Un très joli vin blanc sec qui nous a beaucoup séduits, par sa tension et la pureté de son expression du fruit.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU LA BARONNE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château La Baronne "Vermentino NW" 2018 :

Le mot du vigneron : "Le Cers soufflait fort le jour où est née cette cuvée 100% Vermentino. Son nom en témoigne, NW, comme la direction de ce vent dominant. Vinifiée et élevée en jarres et œufs de terre cuite et de grès après une courte macération préservant ainsi toute sa fraîcheur. Un vin sur la tension et la pureté du fruit."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : **14/20.** *Une patte chaleureuse s'est posée sur ce vermentino.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Appellation : Vin de France.

Terroir : Terrasses fluviatiles de galets gréseux sur sols argilo-calcaires.

Culture : Biodynamique certifié Demeter.

Taille : Gobelet et cordon de Royat, labour 1 rang sur 2, travail inter-cep.

Vendange : Manuelles, tri à la vigne et à la cave avant égrappage.

Production : 3.600 bouteilles.

Cépage : Vermentino (25 ans).

Rendement : 17 hl/ha

Vinification : Petite cuve inox, jarre (dolia) et œufs couchés de grès.

Élevage : Affinage en jarre et œufs de grès pendant 6 mois. Mis en bouteille non collé et non filtré.

Dégustation : Notes de pierre mouillée soutenues et d'agrumes. Bouche très droite et minérale, finale énergique et saline.

Accords gastronomiques : Cuisine iodée tels que ceviche, tartare de poissons blancs, acras ou brandade de morue, fruits de mer.

Alcool : 13 %

Garde : A boire dans les 7 ans.

Température de service : Servir à 12°C, carafer dans sa jeunesse.
