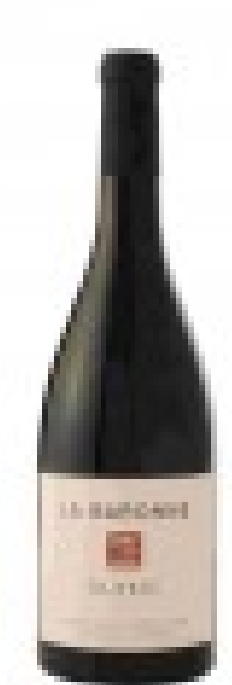


Château La Baronne Corbières "Alaric" rouge 2013



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Alaric

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Avec l'exceptionnel "Pièce de Roche", "Alaric" est la meilleure cuvée du château La Baronne, d'une finesse et d'une fraîcheur sans égales dans cette région. Très, très bon ! **15,5/20 RVF**.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Baronne Alaric 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20

Notre commentaire : les vins du Château La Baronne sont essentiellement composés de

carignan, cépage parfois un peu rustique que le domaine maîtrise à merveille, surtout lorsque les vignes sont très âgées, par exemple la cuvée exceptionnelle "Pièce de Roche", où la douceur prend le pas sur le rustique. La **cuvée Alaric** dénote par rapport aux autres vins du domaine, avec la **syrah** comme cépage majoritaire à **60%**. On obtient immédiatement des sensations différentes : plus de fruits rouges mûrs, des fleurs au nez, puis une bouche bien ferme, remplie de fruits très mûrs, croquante et qui finit très fraîche, presque mentholée. Beaucoup d'avenir lors de notre dégustation en octobre 2017.

Fiche technique rédigée par le domaine :

ORIGINE : Languedoc, Montagne d'Alaric

APPELLATION : AOP Corbières

TERROIR : Marnes bleues, graves argilo-calcaires.

TAILLE : Gobelet & Cordon de Royat (Syrah)

DENSITE : 4500 & 3500 pieds par Hectare

CEPAGES : 60% Syrah (25 ans), 30% Carignan (60 ans), 10% Grenache (30 ans).

VENDANGE : Manuelle

PRODUCTION : 18.000 bouteilles

SELECTION : Triple sélection : à la vigne, avant et après égrappage

VINIFICATION : Cuves ciment et cuves bois tronconiques, fermentation en levures indigènes, 25-30 jours de macération, pas d'ajout de sulfites.

ELEVAGE : 14 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies.

Mise en bouteille sans collage ni filtration

VIN BIOLOGIQUE certifié FR-BIO10