

# Château La Baronne Les Lanes rouge 2019



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Lanes

RVF: 89/100

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

**89/100 RVF.** La "petite" cuvée du domaine, on ne peut plus bio et séduisante. Après quelques années de recherches de la "petite cuvée idéale", les talentueux expérimentateurs de la famille Lignères ont peut-être trouvé la recette magique, en tout cas le résultat est excellent dès la mise en bouteilles.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château La Baronne Les Lanes rouge 2019**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2022** (sept. 2021) : 89/100. *Les Lanes est un beau*

---

*jus pulpeux et fruité avec une touche de fines épices.*

**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