

Château La Baronne Les Lanes rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

87,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Lanes

RVF: 89/100

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

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 MAGNUM

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