Château La Baronne "Juste le Rouge" rouge 2021

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)
Millésime: 2021
Appellation: Vin de France (Languedoc)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: mourvèdre
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Fruits rouges, éclatant, gourmand, vif, dynamique, plaisir, bons moments, insouciance, gaité, amitié, partage : les mots justes pour Juste le Rouge !

Description du produit :

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

Château La Baronne "Juste le Rouge" 2021

Le mot du vigneron : *"Fruits rouges, éclatant, gourmand, vif, dynamique, plaisir, bons moments, insouciance, gaité, amitié, partage : Les mots justes pour Juste le Rouge !"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Vin de France.

Terroir : Terrasses de graves sur sol argilo-calcaires.

Culture : Biodyvin.

Taille : Gobelet, labour 1 rang sur 2, travail inter-cep.

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

Production : 3.000 bouteilles.

Cépages : Mourvèdre et grenache gris.

Vinification: Grenache gris en jarre de terre cuite avec macération jus/baies 6 mois. Mourvèdre en cuve inox. Fermentation en levures indigènes, FML achevée.

Élevage : Assemblé et mis en bouteille non collé et non filtré au mois de février

Dégustation : Nez frais et fruité sur des notes de fraise écrasée. Bouche gourmande et fluide soutenue par une discrète structure tannique. Explosion aromatique !

Accords gastronomiques : Parfait avec une cuisine méditerranéenne, tapas, antipasti, grillades de poissons, pâtes alla puttanesca. Fromage de chèvre frais, chutney de fruit. Salade de fraises, zeste de lime.

Alcool : 13,5 %

Garde : A boire dans les 3 ans (avant 2025).

Température de service : Servir à 13°C .