

Château de Jonquières "La Baronne" blanc sec 2021



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Baronne

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

91/100 RVF. Fraîcheur du chenin + opulence du grenache blanc, le tout arrondi par un élégant élevage en demi-muids de chêne français. Encore jeune en 2023, mais tout pour en mettre plein la vue, Mme la baronne !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Jonquières "La Baronne" blanc sec 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 91/100. "Nous sommes heureux

de constater les efforts payants sur le blanc cette année. La Baronne est juste, sur l'acacia et les fruits blancs."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ample, subtil, frais et élégant, une cuvée aux arômes de poires et fruits exotiques enrobés de séquences beurrées, miellées voire mentholées.

Appellation : IGP Saint-Guilhem le Désert

Terroir : Cailloutis argilo-calcaire secteur Terrasses du Larzac

Cépages : 50% Grenache blanc et 50% Chenin

Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage direct. Débourbage à froid. Contrôle des températures de fermentation.

Mise en fûts pendant la fermentation.

Élevage : Fût de chênes français 500L. 12 mois

Service : 10°C. Peut être gardé en cave jusqu'à 5 ans.

Dégustation : Au nez, il laisse éclater des senteurs de fruits à chair blanche ainsi que de tilleul et de fenouil. En bouche, sa vivacité et sa fraîcheur apportent une sensation de gourmandise et un bouquet final de fruits exotiques évoluant vers des notes de pain d'épices.

Accords mets/vin : Risotto, volaille à la crème, poisson au beurre, curry, foie gras, pélardon de chèvre.