

# Château La Baronne "Pièce de Roche" rouge 2018



Prix du produit :

**222,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Aude Hauterive

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pièce de Roche

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

Ce qui se fait de mieux dans la région n'a même pas l'appellation Corbières ! Un simple IGP réalisé à partir des plus vieux carignans du Languedoc, plantés en 1892.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château La Baronne "Pièce de Roche" 2018**

**Le mot du vigneron :** *"Monsieur Roche a planté cette parcelle de Carignans en 1892. Abrités*

---

*entre 2 haies de cyprès, les ceps ont traversé courageusement les années et nous offrent une des plus belles expressions de ce cépage emblématique des Corbières, le sang de notre vignoble."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**ORIGINE :** Aude, France

**APPELLATION :** IGP Aude Hauterive

**TERROIR :** Fines graves argilo-calcaires

**CULTURE :** Biodynamie Demeter.

**TAILLE :** Gobelet

**DENSITE :** 4000 pieds par Hectare

**AGE de VIGNES :** Plantation en 1892, 50% Riparia Gloire et 50% Rupestris

**VENDANGE :** A la main, en caissettes.

**PRODUCTION :** 6.500 bouteilles

**CEPAGES :** Carignan 19 hl/ha

**SELECTION :** Triple, à la vigne, avant et après égrappage.

**VINIFICATION :** Biodynamie Demeter.

Cuve bois tronconique et amphore de terre-cuite (35%), fermentation en levures indigènes, macération de 30 jours, FML, aucun intrants. Pas d'ajout de SO 2 avant élevage.

**ELEVAGE :** 12 mois en barrique avec batonnage des lies et amphore.