

# Château La Baronne Corbières "Vignes des Lanes" rouge 2021



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)  
Millésime: 2021  
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.): 13,5

## 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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château La Baronne Les Lanes rouge 2021**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2024** (sept. 2023) : **89/100.** *Les Lanes est un vin très gourmand à la structure souple et aux notes attrayantes de framboise et romarin.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**ORIGINE :** Languedoc, Montagne d'Alaric

**APPELLATION :** AOP Corbières

**TERRAIRE :** 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