

Château La Baronne Corbières "En Montant l'Alaric" rouge 2019



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 RVF. Avec l'exceptionnel "Pièce de Roche", "Alaric" est la meilleure cuvée du château La Baronne, d'une finesse et d'une fraîcheur sans égales dans cette région. Très, très bon !

Description du produit :

[PRÉSENTATION DU CHATEAU LA BARONNE](#)
[+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK](#)

Commentaires sur ce

Château La Baronne Alaric rouge 2019

Guide RVF des meilleurs vins de France 2025 (sept 2024): **92/100**. *Alaric, sélection de belles parcelles au pied de la montagne éponyme, offre une approche plus énergique et épicée.*

Notre commentaire : les vins du Château La Baronne sont essentiellement composés de carignan, cépage parfois un peu rustique que le domaine maîtrise à merveille, surtout lorsque les vignes sont très âgées, par exemple la cuvée exceptionnelle "[Pièce de Roche](#)", où la douceur prend le pas sur le rustique. La **cuvée Alaric** dénote par rapport aux autres vins du domaine, avec la **syrah** comme cépage majoritaire. On obtient immédiatement des sensations différentes : plus de fruits rouges mûrs, des fleurs au nez, puis une bouche bien ferme, remplie de fruits très mûrs, croquante et qui finit très fraîche, presque mentholée.

Fiche technique rédigée par le domaine :

ORIGINE : Languedoc, Montagne d'Alaric

APPELLATION : AOP Corbières

TERROIR : Marnes bleues, graves argilo-calcaires.

TAILLE : Gobelet & Cordon de Royat (Syrah)

DENSITE : 4500 & 3500 pieds par Hectare

CEPAGES : 55% Syrah (25 ans), 30% Carignan (60 ans), 15% Grenache (30 ans).

VENDANGE : Manuelle

PRODUCTION : 16.000 bouteilles

SELECTION : à la vigne, et avant égrappage

VINIFICATION : Cuves inox et ciment, fermentation en levures indigènes, 28-30 jours de macération, pas de sulfites pendant les vinifications.

ELEVAGE : Barriques 12 mois avec bâtonnage des lies puis cuve.
Mis en bouteille non collé-non filtré

VIN BIOLOGIQUE certifié FR-BIO10 et **Biodynamie Demeter**