

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



**LA BARONNE**  
FAMILLE LIGNÈRES

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

Cuvée: Alaric

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 épicee.

**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

**TERRAIRE :** 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