

Château La Baronne "NW Le Rolle" blanc sec 2023



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 14/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le Cers soufflait fort le jour où est née cette cuvée 100% vermentino (pardon, **rolle**, on ne peut plus dire **v....o** depuis que les sardes ont revendiqué et obtenu en justice le monopole de l'utilisation de ce nom de cépage !). Le nom NW en témoigne, comme la direction de ce vent dominant. Vinifiée et élevée en jarres et œufs de terre cuite et de grès après une courte macération préservant ainsi toute sa fraîcheur. Un très joli vin blanc sec qui nous a beaucoup séduits, par sa tension et la pureté de son expression du fruit. **92/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Baronne "NW Le Rolle" blanc sec 2023

Le mot du vigneron : *"Le Cers soufflait fort le jour où est née cette cuvée 100% Vermentino. Son nom en témoigne, NW, comme la direction de ce vent dominant. Vinifiée et élevée en jarres et œufs de terre cuite et de grès après une courte macération préservant ainsi toute sa fraîcheur. Un vin sur la tension et la pureté du fruit."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **92/100**. *Le rôle expose des notes d'infusion dans une bouche intensément saline.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Appellation : Vin de France.

Terroir : Terrasses fluviales de galets gréseux sur sols argilo-calcaires. **Culture :** Biodynamique certifié Demeter.

Taille : Gobelet et cordon de Royat, labour 1 rang sur 2, travail inter-cep.

Vendange : Manuelles, tri à la vigne et à la cave avant égrappage.

Production : 3600 bouteilles. **Cépage :** rolle (autrefois appelé vermentino) âgé de 25 ans.

Rendement : 17 hl/ha

Vinification : Petite cuve inox, jarre (dolia) et œufs couchés de grès.

Élevage : Affinage en jarre et œufs de grès pendant 6 mois. Mis en bouteille non collé et non filtré.

Dégustation : Notes de pierre mouillée soutenues et d'agrumes. Bouche très droite et minérale, finale énergique et saline.

Accords gastronomiques : Cuisine iodée tels que ceviche, tartare de poissons blancs, acras ou brandade de morue, fruits de mer.

Alcool : 13 %

Garde : A boire dans les 7 ans.

Température de service : Servir à 12°C, carafes dans sa jeunesse.