

# Château La Baronne Corbières "Vignes des Lanes" rouge 2022



  
**LA BARONNE**  
FAMILLE LIGNÈRES

Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

**90/100** RVF. 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 CHÂTEAU LA BARONNE**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château La Baronne Les Lanes rouge 2022 :**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2025** (sept. 2024) : **90/100**. *Les Lanes (grenache et*

---

*carignan), doté d'épaules carrées, se démarque par une certaine salinité en fin de bouche, un jus tendre et classique, un fruit mûr.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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

**APPELLATION :** AOP Corbières

**TERROIR :** 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. :** 13,5%

Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 1H avant dégustation pour laisser au vin le temps de révéler tous ses arômes