

Château La Baronne Corbières "En Montant l'Alaric" rouge 2020



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 89/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

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, sans oublier une structure bien puissante évidemment. Sorti des chais du domaine en mars 2026, date à laquelle il commence à s'ouvrir.

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 2026 (sept 2025): **89/100**. Avec Alaric, le curseur de la

puissance monte un peu.

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**