

Château La Baronne "Pièce de Roche" rouge 2020

Prix du produit :

216,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: IGP Aude Hauterive

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. Ce qui se fait de mieux dans la région n'a même pas l'appellation Corbières ! Un simple IGP réalisé à partir des plus vieux carignans du Languedoc, plantés en 1892.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU LA BARONNE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château La Baronne "Pièce de Roche" 2020 :

Le mot du vigneron : *"Monsieur Roche a planté cette parcelle de Carignans en 1892. Abrisés entre 2 haies de cyprès, les ceps ont traversé courageusement les années et nous offrent une des plus belles expressions de ce cépage emblématique des Corbières, le sang de notre vignoble."*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2025 (sept. 2024) : **93/100**. *Le carignan Pièce de Roche libère une pointe de volatile qui attise la convoitise : rouge carré et de garde, il coche toutes les cases.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

ORIGINE : Aude, France

APPELLATION : IGP Aude Hauterive

TERROIR : Fines graves argilo-calcaires

CULTURE : Biodynamie Demeter.

TAILLE : Gobelet

DENSITE : 4000 pieds par Hectare

AGE de VIGNES : Plantation en 1892, 50% Riparia Gloire et 50% Rupestris

VENDANGE : A la main, en caissettes.

PRODUCTION : 6.500 bouteilles

CEPAGES : Carignan 19 hl/ha

SELECTION : Triple, à la vigne, avant et après égrappage.

VINIFICATION : Biodynamie Demeter.

Cuve bois tronconique et amphore de terre-cuite (35%), fermentation en levures indigènes, macération de 30 jours, FML, aucun intrants. Pas d'ajout de SO 2 avant élevage.

ELEVAGE : 12 mois en barrique avec batonnage des lies et amphore.