

Château de Jonquières "La Baronnie" blanc sec 2024



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)

Millésime: 2024

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache blanc

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Fraîcheur du chenin + opulence du grenache blanc, le tout arrondi par un élégant élevage en demi-muids de chêne français. Déjà bon en 2026, et tout pour en mettre plein la vue dans les années qui suivent, Mme la baronne !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château de Jonquières "La Baronnie" blanc sec 2024 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ample, subtil, frais et élégant, une cuvée aux arômes de poires et fruits exotiques enrobés de séquences beurrées, miellées voire mentholées.

Appellation : IGP Saint-Guilhem le Désert

Terroir : Cailloutis argilo-calcaire secteur Terrasses du Larzac

Cépages : Grenache blanc, Chenin et Roussanne

Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage direct. Débourage à froid. Contrôle des températures de fermentation. Mise en fûts pendant la fermentation.

Élevage : Fût de chênes français 500L. 12 mois

Service : 10°C. Peut être gardé en cave jusqu'à 5 ans.

Dégustation : Au nez, il laisse éclater des senteurs de fruits à chair blanche ainsi que de tilleul et de fenouil. En bouche, sa vivacité et sa fraîcheur apportent une sensation de gourmandise et un bouquet final de fruits exotiques évoluant vers des notes de pain d'épices.

Accords mets/vin : Risotto, volaille à la crème, poisson au beurre, curry, foie gras, pélardon de chèvre.