

Château La Baronne Corbières "Alaric" rouge 2012



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Alaric

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU LA BARONNE

Commentaires sur ce Château La Baronne Alaric 2012 :

La RVF (avril 2016, A. Goujart, rubrique bio) : **classé 1er** avec 16/20 sur les "12 cuvées parmi les plus convaincantes à Corbières". *Les vins sont d'une qualité irréprochable. A dominante de syrah, ce rouge se montre supérieur dans la complexité des arômes et la finesse de texture. Une légère sucrosité apporte une suavité charmeuse. Apogée de 2016 à 2020.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Notre préférence va à Alaric 2012, à la forte marque terrienne, tannique, un vin complet, de grand caractère."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Nez intense de cassis, myrtille, cuir et goudron, bouche franche et riche, avec beaucoup de matière, de la fraîcheur, des tannins un rien rustiques qui devraient s'affiner. Du caractère et du potentiel. Apogée de 2015 à 2020."*

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 : Syrah (25 ans), Carignan (60 ans), Grenache (30 ans).

VENDANGE : Manuelle

PRODUCTION : 18.000 bouteilles

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

VINIFICATION : Cuves ciment et cuves bois tronconiques, fermentation en levures indigènes, 25-30 jours de macération, pas d'ajout de sulfites.

ELEVAGE : 14 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies.

Mise en bouteille sans collage ni filtration

VIN BIOLOGIQUE certifié FR-BIO10

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. Très, très bon ! **16/20 RVF.**