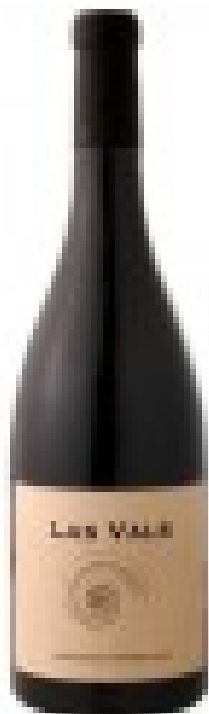


Château La Baronne "Las Vals" blanc sec 2014



Prix du produit :

57,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: IGP Aude Hauterive

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vals

RVF: 16/20

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Château La Baronne "Las Vals" 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. Coup de coeur. *Que de chemin parcouru depuis une décennie ! La gamme brille aujourd'hui par la pureté étincelante des matières, leur immédiateté sans artifice, une épure qui peut friser le dépouillement dans des millésimes frais comme 2013 et 2014. Un esprit commun anime donc ces cuvées. Avec de plus en plus de macération et de plus en plus de jarres en terre cuite, les blancs se montrent particulièrement admirables de fraîcheur et de cohérence.*

Las Vals 2014 : Derrière une robe dorée s'éveillent des riches parfums d'amande grillée, de verveine, de mélisse. La matière, intense, glycinée mais harmonieuse, prolonge cette richesse. La lourdeur, écueil de la roussanne, est magistralement évitée.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir : Terrasses fluviales de galets gréseux sur sol argilo-calcaires

Cépage : 100 % Roussanne (vignes de 22 ans)

Rendement : 20 hl/ha

Récolte : Vendanges manuelles, tri double, par tables vibrantes avant et après égrappage (6 trieurs)

Vinification : Assemblage de 3 vinifications de vendanges égrappées en cuve, en barriques, et, de macérations en grains entiers. Pas d'addition de sulfites durant les vinifications, levures indigènes.

Elevage : Sur lies en cuve et en barriques avec batonnage rotatif hebdomadaire des barriques pendant 5 mois

Appellation : IGP Hauterive

Volume : 14.5 %

Bouteille : 75 cl

Potentiel de garde : 8 ans et plus

Dégustation :

Oeil : Robe dorée.

Nez : Élégant et complexe, sur des arômes de fruits blancs (poire), de fruits jaunes (abricot), de fruits secs (noisette), de miel et de fleurs blanches (aubépine)...

Bouche : Ample, vive et pure, une matière généreuse sur des parfums de fruits mûrs, de noisette, de miel et des fleurs, accompagnée par une belle fraîcheur, un bel équilibre entre gras et acidité, une finale longue et savoureuse.

Accompagnement : Poêlée de Saint-Jacques, ravioles de langoustines, truite aux amandes, merlu au beurre blanc, lotte en soupière, fricassée de poularde aux morilles, ris de veau à la crème...

Température de service : Servir à 10 ° - 12 °C.

Description brève du produit :

16/20 RVF. 100% roussanne élevée en fûts, qui a évolué favorablement et atteint en 2019 des arômes tertiaires superbes (pour ceux qui apprécient, bien entendu !).