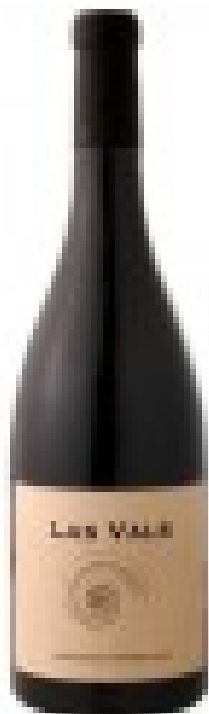


Château La Baronne "Las Vals" blanc sec 2005



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2005

Appellation: IGP Aude Hauterive

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vals

RVF: 15,5/20

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" 2005 :

Notre commentaire : cette cuvée, sortie des caves privées du domaine, est un mystère : certes le vin est bien évolué avec le temps (ce que la roussanne sait très bien faire !), certes les notes très légèrement oxydatives sont présentes (quel bonheur quand on les apprécie !), mais quelle fraîcheur par dessus le marché ! Nous avons été conquis, et avons imaginé plein d'accords gastronomiques potentiels... des cuisines exotiques notamment, tajines, ou même des plats plus épicés comme les plats asiatiques.

La Revue du Vin de France (O. Poels, novembre 2018) : 15,5/20. *L'évolution est ici plus marquée* (ndlr que dans les 2015 et 2008) *mais avec noblesse. Il acquiert un côté légèrement pétrolé, des notes d'anis, d'herbes aromatiques. Un vin très précis, tenu par de nobles amers en*

finale.

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

Description brève du produit :

100% roussanne élevée en fûts, qui a su garder la fraîcheur du millésime tout en se patinant bien entendu. Superbe après de nombreuses années de "perfectionnement", idéal pour les amateurs de vieilles roussannes sur l'évolution. Sorti des caves personnelles du domaine en novembre 2017, après une dégustation mémorable (et beaucoup d'insistance !).