Château La Baronne "Pièce de Roche" rouge 2014

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)
Millésime: 2014
Appellation: IGP Aude Hauterive
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Pièce de Roche
RVF: 16/20
Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Baronne "Pièce de Roche" 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : Coup de Coeur 16/20. *Pièce de Roche est une sélection parcellaire de carignan sur porte-greffe Rupestris. C'est le vin le plus fin du domaine, d'autant que ce 2014 est moins concentré et massif que les autres millésimes. Son long élevage en amphore lui laisse une belle empreinte, légèrement granuleuse en bouche.*

Le mot du vigneron : *"Monsieur Roche a planté cette parcelle de Carignans en 1892. Abrités 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."

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.

Description brève du produit :

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.