

# Château La Baronne Les Lanes rouge 2017



Prix du produit :

**12,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Lanes

RVF: 14.5/20

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Château La Baronne Les Lanes rouge 2017**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 14,5/20. *Les Lanes est encore en cours d'élevage. Il promet un vin gourmand à la structure affirmée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**ORIGINE** : Languedoc, Montagne d'Alaric

**APPELLATION** : AOP Corbières

---

**TERROIR** : Marnes bleues, graves argilo-calcaires.

**CULTURE** : Biologique certifiée FR-BIO 01 + Biodynamie Demeter

**TAILLE** : Gobelet

**DENSITE** : 4500 pieds par Hectare

**AGE de VIGNES** : Grenache 40 ans, Carignan 60 ans.

**VENDANGE** : à la main

**PRODUCTION** : 60.000 bouteilles

**CEPAGES** : Carignan 50%, Grenache 50%. 20 hl/ha

**SELECTION** : A la vigne et avant égrappage

**VINIFICATION** : Vin Biologique certifié FR-BIO 01+ Biodynamie Demeter.  
Levures indigènes. Cuves ciment et inox, macérations de 25 jours

**ELEVAGE** : En cuves avec batonnage des lies totales. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Degré ALC.** : 14%

Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 1H avant dégustation pour laisser au vin le temps de révéler tous ses arômes

#### **Description brève du produit :**

La "petite" cuvée du domaine, on ne peut plus bio et séduisante. Le millésime 2017 nous a particulièrement séduits, après quelques années de recherches de la "petite cuvée idéale" par les talentueux expérimentateurs de la famille Lignères. Ils ont peut-être trouvé la recette magique cette année, en tout cas le résultat est excellent dès la mise en bouteilles. C'est la première fois que nous sélectionnons cette cuvée.