

# Château La Baronne "Juste le Rouge" rouge 2020 MAGNUM



Prix du produit :

**27,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Juste le Rouge

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description du produit :**

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

**Château La Baronne "Juste le Rouge" 2020**

**Le mot du vigneron :** *"Fruits rouges, éclatant, gourmand, vif, dynamique, plaisir, bons moments, insouciance, gaité, amitié, partage : Les mots justes pour Juste le Rouge !"*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Vin de France.

**Terroir :** Terrasses de graves sur sol argilo-calcaires.

---

**Culture** : Biodyvins.

**Taille** : Gobelet, labour 1 rang sur 2, travail inter-cep.

**Vendange** : Manuelles, tri à la vigne et à la cave avant égrappage.

**Cépages** : Mourvèdre et grenache gris.

**Vinification**: Grenache gris en jarre de terre cuite avec macération jus/baies 6 mois. Mourvèdre en cuve inox. Fermentation en levures indigènes, FML achevée.

**Élevage** : Assemblé et mis en bouteille non collé et non filtré au mois de février.

**Dégustation** : Nez frais et fruité sur des notes de fraise écrasée. Bouche gourmande et fluide soutenue par une discrète structure tannique. Explosion aromatique !

**Accords gastronomiques** : Parfait avec une cuisine méditerranéenne, tapas, antipasti, grillades de poissons, pâtes alla puttanesca. Fromage de chèvre frais, chutney de fruit. Salade de fraises, zeste de lime.

**Alcool** : 13,5 %

**Garde** : A boire dans les 3 ans.

**Température de service** : Servir à 13°C.

**Description brève du produit :**

Fruits rouges, éclatant, gourmand, vif, dynamique, plaisir, bons moments, insouciance, gaité, amitié, partage :

Les mots justes pour Juste le Rouge !