

LA BARONNE



Languedoc

LES LANES 2012 - CHÂTEAU LA BARONNE



Appellation : Corbières AOC

Type : Vin BIO

Couleur : Rouge

Cépages : Assemblage de Grenache et de Carignan

Vinification : Les vendanges se font en caissettes, à la main sur la totalité du domaine. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément jusqu'à l'assemblage éventuel final. Les raisins sont triés d'abord à la vigne, puis avant et après l'égrappage. Les baies sont poussées par gravité dans les cuves ciment, inox et bois tronconiques fabriquées par Marc Grenier à Courberon.

Dégustation : Fièvre de son caractère sudiste, Les Lanes dévoile sous des notes de garrigue de délicieuses notes de fruits rouges bien mûrs (framboise, groseille) qui explosent en bouche jusqu'à une longue et éclatante finale. Idéal à partager en toute simplicité, cette cuvée à la texture riche et souple révélera à merveille vos plus beaux plats de viande.

Evolution : A boire dans les 5 ans !

Gastronomie : Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, sur carré de porc rôti au boudin noir, dinde en sauce, gigot d'agneau ou fromages...

Accords recommandés : Assiette de charcuterie, bœuf en daube, entrecôte.

Service : Ouvrir 30 min avant le service

Température de service : 16°

Revue et Concours : 15,5/20 Guide RVF 2013