



MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC



## Château la Baronne

### ● Les Chemins

Robe : jaune pâle, reflets verts

Nez : Arômes de fruits à chair blanche et jaune teintés de notes florales

Bouche : Bouche gourmande alliant rondeur et acidité, finale minérale et saline.

Gastronomie : Cuisine d'été autour des légumes de saison, produits de la mer, petits fromages de chèvres fermiers.

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

---

#### Appellation

AOP Corbières

#### Localisation et superficie

Moux 11700 - FRANCE(

#### Cépage(s)

Grenache, Roussanne, Vermentino

#### Sol(s)

Terrasse d'altitude et coteaux de graves sur sol argilo-calcaires.

#### Production:

14 000 bouteilles, mis en bouteille non collé et non filtré.

#### Vinification et élevage

Elevage en cuve sur lies fines avec batonnage pendant 4 mois.

---



BIODYVIN



Maison des vins du Languedoc - Mas de Saporta - 34970 Lattes

06.07.91.78.09 - boutique@maisondesvinsdulanguedoc.com

www.boutiquelanguedoc.vin