



MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHÂTEAU LA BARONNE

● Les Chemins



Nez : Nez complexe de fruits rouges et noirs, bouquet de la garrigue

Bouche : Bouche ronde et fluide, alliant énergie et profondeur.

Gastronomie :

Plat en sauce ou mijoté, viandes grillées, saveurs méditerranéennes, curry de légumes/agneau, cantal entre-deux, tomme de vache.

Garde : à boire dans les 8 ans

Service : 16°

Appellation

AOP Corbières

Localisation

Moux 11700 - FRANCE

Cépage(s)

Carignan (60 ans), Grenache (30 ans), Mourvèdre (15 ans), Syrah (15 ans)

Sol(s)

Marnes bleues, graves sur sol argilo-calcaires.

Viticulture

20hl/ha

Vinification

Cuve ciment et inox, 30-35 jours de macération fermentation en levures indigènes

Elevage

Cuves et barriques avec batonnage hebdomadaire des lies.



BIODYVIN

