



# Château La Baronne Las Vals Roussanne 2022

LANGUEDOC | FRANKRIJK

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Château La Baronne



**SERVEER T°**  
10-12° C



**WIJNBOUW**  
Biodynamisch



**DRUIVEN**  
Grenache Gris

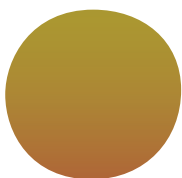
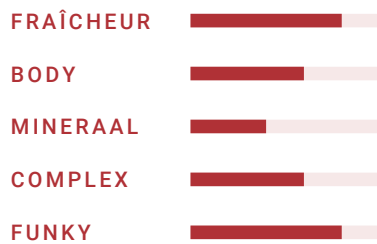


**GLAS**  
Riedel Chardonnay



**DRINKVENSTER**  
2030

## STIJL & AROMA



GEKONFIJT FRUIT

ROMIG

SAFFRAAN

SINAASAPPEL

## FOOD



### FOODPAIRING

AZIATISCH

GEVOGELTE

FOREL

VISPANNETJE



### KAAS

ZACHTE

GEITENKAAS

the **best** grapes  
bottled for you

LA BARONNE





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De handgeplukte trossen worden ontrist bij aankomst aan de wijnkelder. Zo'n 2/3 van de trossen ondergaat een korte maceratie en wordt daarna geperst. De rest van de trossen wordt in aarden kruiken gedaan waar de schillen gedurende 6 maanden in contact blijven met het sap. De wijn ondergaat een malolactische fermentatie. Na de assemblage verblijft hij nog 6 maanden in een mix van amfora en eivormige kruiken.



### WIJNGAARD

De trossen komen van twee aanplantingen die 60 en 80 jaar geleden zijn gebeurd. De wijngaard met een bodem van klei en kalksteen is in terrassen uitgewerkt. Het rendement bedraagt slechts 25 hl per hectare.

### WIJNBOUWER: CHÂTEAU LA BARONNE

In de schilderachtige Languedoc in het zuiden van Frankrijk vinden we Château La Baronne van André en Suzette Lignères. Hun wijngaarden liggen aan de voet van de Montagne d'Alaric nabij Carcassonne. Ze verbouwen voornamelijk Carignan waarbij één wijn in het oog springt: Pièce de Roche, die gemaakt wordt van stokoude Carignan ranken die reeds in 1892 zijn aangeplant! Het zal natuurlijk niet verwonderen dat deze stokken op hun laatste benen lopen. Om dit wijn-erfgoed niet verloren te laten gaan zijn ze gestart met de aanplant van een 4 hectare grote wijngaard aan de overkant van de straat. De bodemeigenschappen zijn er identiek en dankzij de techniek 'sélection massale' zou dit binnen een 20-tal jaar een bijna exacte replica moeten worden van de huidige wijngaard. Het domein wil er echt alles aan doen om het unieke karakter en de hoge kwaliteit van hun Pièce de Roche te behouden. De streekeigen Syrah, Mourvèdre, Grenache Gris en Roussanne mogen natuurlijk ook niet ontbreken in hun gamma. Hun belangrijkste drijfveren zijn het behoud van de biodiversiteit en de wijnranken in goede gezondheid te houden. Dit resulteert in biodynamische wijnen met prachtige kleuren, een mooie en intense neus, en diepe overweldigende smaken. De Lignères zijn puristen en uit ervaring weten we dat zo'n mensen in staat zijn om absolute topwijnen te maken.

## LOCATIE



**LAND**  
Frankrijk

**REGIO**  
Languedoc

**APPELLATIE**  
Vin de France



**KLIMAAT**  
Mediterraan met hete en droge zomers

