



Château La Baronne Las Vals Mourvèdre 2019

LANGUEDOC | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château La Baronne



SERVEER T°
13-15° C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Mourvèdre

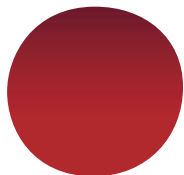
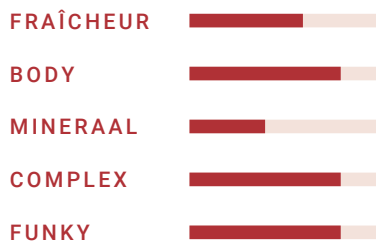


GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2030

STIJL & AROMA



AARDS

KRUIDIG

ZWART FRUIT

KARAKTERVOL

FOOD



FOODPAIRING

WILD

GERIJPT VLEES

PIKANT

COUSCOUS

LAM



KAAS

MANCHEGO

GOUDA

MUNSTER

CHEDDAR

the **best** grapes
bottled for you





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De zacht verlopende maceratie en fermentatie duren 35 dagen en nemen plaats in conisch gevormde houten vaten en amfora. de fermentatie gebeurt zonder toevoeging van sulfieten en enkel met het gebruik van inheemse gisten. De wijn rijpt gedurende 10 maanden in jarres en daarna nog 12 maanden in barriques. De jaarlijkse productie bedraagt 8,100 flessen.



WIJNGAARD

De ranken zijn ongeveer 30 jaar oud en groeien in een wijngaard die in terrasvorm is uitgewerkt door de erosie van een rivier. De bodem bestaat uit kiezels van zandsteen op een klei en kalksteen bodem. Er staan ongeveer 4,500 stokken per hectare en die geven een rendement van 15 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

