



CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

Terrasses du Larzac



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

« Surprenant blanc de chenin et grenache blanc doté d'une chair sculptée et d'une allonge vigoureuse, tout en gardant un caractère très friand. »

LA BARONNIE BLANC 2018

TERROIR : Sols cailloutis argilo-calcaire. Climat frais bénéficiant des vents du Causse du Larzac. Age moyen des vignes : 35 ans

CÉPAGES : Grenache blanc 50 %, Chenin 50 %

CULTURE & VENDANGES : Culture biologique certifiée. Labours, amendements organiques, enherbement contrôlé, désherbage mécanique par interception, taille courte, travaux en vert. Vendanges manuelles, sélection des raisins à la vigne.

VINIFICATION : Pressurage direct. Débourbage à froid. Contrôle des températures de fermentation. Mise en fûts pendant la fermentation.

ELEVAGE : 12 mois sur lie en fût de chênes français de 500 L.

APPELLATION : IGP Saint Guilhem le Désert

DEGRE : 14 % / vol

DEGUSTATION : Au nez, il laisse éclater des senteurs de fruits à chair blanche ainsi que de tilleul et de fenouil. En bouche, sa vivacité et sa fraîcheur apportent une sensation de gourmandise et un bouquet final de fruits exotiques évoluant vers des notes de pain d'épices.

GASTRONOMIE : Risotto, volaille à la crème, poisson au beurre, foie gras, fromage de chèvre, gorgonzola.

SON NOM : La Baronnie, terme historique qui pour nous, représente ce lien fort qui perdure entre la terre, la pierre et l'homme et la femme, pour ne former qu'un.



Charlotte et Clément de Béarn, vignerons 32^{ème} génération
Château de Jonquières - 34725 Jonquières
00 33 6 66 54 22 66 - vin@chateau-jonquieres.com