



CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

Terrasses du Larzac



LA BARONNIE ROUGE 2017

APPELLATION : AOC Terrasses du Larzac – Languedoc

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

CÉPAGES : Syrah 40%, Mourvèdre 30%, Grenache 20%, Carignan 10%

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

VINIFICATION : Traditionnelle en levures indigènes et séparée pour chaque cépage, longues macérations, contrôle des températures de fermentation. Pas d'intrant autre que le SO2.

ELEVAGE : Demi muids de 500, 600 et 700 L. pendant 24 mois

DEGRE : 14% / vol

DEGUSTATION : Notes d'épices douces, de grillé et d'eucalyptus. A la recherche d'un élevage maîtrisé et élégant. Délicieux jeune et prometteur sur 10 ans.

GASTRONOMIE :

Entrecôte, gigot de 7 heures, carré d'agneau, tajine aux pruneaux, chocolat sous toutes ses formes !

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.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

« Pas sa tenue : profonde et mesurée à la fois, cette cuvée épicée et basalmique, incarne à merveille les Terrasses du Larzac. »

TERRE DE VINS

« Enthousiasmé par son nez spectaculaire d'épices fraîches, prune, tabac, café torréfié. Quelle palette ! Finale très longue qui pointe un subtil mariage d'anis et bigarade. Cuvée emblématique d'un grand Terrasses du Larzac. »

ROBERT PARKER - USA

« Impressionnant palette d'arômes, profil très équilibré et souple en bouche. »



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