

CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

CUVÉE LA BARONNIE 2015



APPELLATION : IGP Pays d'Hérault en Terrasses du Larzac

TERROIR : Cailloutis argilo-calcaire, secteur Terrasses du Larzac

CÉPAGES : Grenache blanc (50%), Chenin (50%), vendanges manuelles

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

ELEVAGE : Fût de chênes français de 500 L. 12 mois

RENDEMENT : 35 hl/ha

DEGRE : 13 % / vol

CARACTÉRISTIQUES : Ample, complexe et charnu tout en restant subtil, frais et élégant ! Arômes de poires, pêches, fruits exotiques enrobés de séquences toastées, beurrées, miellées voire mentholées.



SERVICE : 10 C°. Peut être gardé en cave jusqu'à 5 ans.

PRODUCTION : 3000 btl, mis en bouteille en novembre 2016

ACCORD METS/VIN :

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



Le Château de Jonquières est une propriété viticole familiale, certifiée AB depuis 2016. FR-BIO-10  
Depuis sa fondation au 12^{ème} siècle, le domaine est transmis de génération en génération sans jamais être
vendu. La vigne et le vin y sont cultivés et produits depuis des années.

Outre le vin, le Château de Jonquières propose des visites oenotouristiques et des chambres d'hôtes.