

CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

CUVÉE LA BARONNIE 2014



APPELLATION : AOC Terrasses du Larzac - Languedoc

TERROIR : Cailloutis argilo-calcaire

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

RÉCOLTE : 100 % Manuelle avec tri à la vigne, 2^{ème} année conversion

VINIFICATION : Traditionnelle en levures indigènes et séparée pour chaque cépage, longues macérations, contrôle des températures de fermentation. Léger pigeage et remontage.

ELEVAGE : Fût de chênes français de 500 L pendant 18 mois

RENDEMENT : 35 hl/ha **DEGRE :** 13,5 % / vol

SERVICE : 17 C°. Idéalement carafé ou ouvrir 2 heures avant de servir. Peut être gardé en cave jusqu'à 10 ans.

PRODUCTION : 7000 btl, mis en bouteille en novembre 2016

ACCORD METS/VIN :

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



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.

Le Château de Jonquières propose des visites oenotouristiques et des chambres d'hôtes.

