

# Alaric - La Baronne

## Vin Biodynamique depuis 2014

AOC Corbières

### ☞ L'histoire du domaine

Médecins et vigneron de père en fils : telle pourrait être la devise de la famille Lignères, qui se consacre avec passion à son vaste vignoble des Corbières, dans le secteur frais de la montagne d'Alaric.

La gamme se décline en sélections de terroirs (assemblages) ainsi qu'en cuvées de cépages purs (vieux carignan, roussanne, mourvèdre), souvent impressionnantes.

L'élevage sous bois a acquis une très grande précision, exaltant une franchise de saveurs et d'arômes peu commune. Nous ne cachons pas notre admiration pour cette production à découvrir en priorité, qui ne cesse de s'affiner chaque année, et rejoint désormais l'élite de la région.

Notre préférence va à Alaric, à la forte marque terrienne, tannique, un vin complet, de grand caractère.

Las Vals impose la puissance sanguine du mourvèdre, son muscle longiligne, son grain marqué mais sans dureté.

**La Revue du Vin de France 2017 cuvée 2013 noté 15.5/20**

**Bettane & Desseauve 2016 cuvée 2012 noté 14/20**

**Médaille de Bronze au Concours Challenge Millésime Bio 2015 cuvée 2012**

### ☞ Notes de dégustation

Vendanges : Manuelles, triple sélection : à la vigne, avant et après égrappage

Vinification : Cuves ciment et cuves bois tronconiques, 25 à 30 jours de macération

Elevage : 14 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies

**Oeil** : Robe sombre et profonde.

**Nez** : Intense et complexe, sur des arômes de fruits bien mûrs (framboise, cerise noire, cassis), d'épices (régliasse), de garrigue (romarin, laurier), de fleurs (violette) et des notes de cuir.

**Bouche** : Dense, vive et suave, une matière pleine de caractère mais non dénuée de finesse sur des parfums de fruits à noyau délicatement confiturés et les épices, accompagnée par une belle fraîcheur, des tanins civilisés, une finale longue et charmeuse.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



### Cépages

- 60 % Syrah (vignes de 25 ans),
- 30 % Carignan (vignes de 60 ans),
- 10 % Grenache (vignes de 30 ans)

### Ce vin convient avec

#### **Plats**

- Marcassin aux cerises noires,
- pintade chemisée de lard fumé,
- civet de lièvre aux girolles,
- tendrons de veau rôti à l'ail,
- épaule d'agneau aux aubergines,
- filet de boeuf et purée de ratte,
- joue de boeuf confite,
- parmentier de queue de boeuf...

### Ce vin se déguste

- Servir à **16/17°C**, decanter ou carafier 2h avant de servir.
- Garde : 10 ans et plus

- Levures indigènes : **naturelles**, présentes dans la baie.

- Sans ajout de SO<sub>2</sub> : **vins sans sulfites ajoutés** sont des vins vivants, authentiques, qui ne laissent jamais indifférent car les sensations de dégustations de ces vins provoquent souvent des réactions contrastés, différentes des habitudes de dégustation.

- Ni collage: le collage du vin est une très vieille pratique qui consiste à clarifier le vin à l'aide d'une substance protéique qui coagule au contact des tannins, pour emprisonner et éliminer les particules en suspension. Le collage se faisait traditionnellement au blanc d'œuf.

- Ni filtration : on fait passer le vin à travers des filtres plus ou moins serrés pour éliminer des impuretés et rendre les vins plus limpides.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

