Vermentino - La Baronne

Vin Biodynamique depuis 2014

Vin de France

L'histoire du domaine

Médecins et vignerons 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.

La Revue du Vin de France 2017 cuvée 2015 noté 15.5/20

Notes de dégustation

Vendanges : Manuelles, tri à la vigne

Vinification : En amphore de terre cuite et en cuve inox. Pas d'addition de sulfites durant les vinifications. Levures indigènes

Elevage : 5 mois sur lies. Mise en bouteille non collé et non filtré

Oeil : Robe jaune pâle.

Nez : Intense, sur des arômes blancs et jaunes (poire, pêche, abricot) et des notes herbacées.

Bouche : Profonde, pure et tendue, une matière pleine de raffinement sur des saveurs abricotées et d'herbes amères, accompagnée par une belle fraîcheur, une longue finale sur une fine amertume.

© lacave.facecile.com

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

- 100 % Vermentino (vignes de 25 ans)

Ce vin se déguste

- Servir à **10/12°C**, **2h au frigo** décanter 30 min avant de servir.
- Garde : 5 ans

Ce vin convient avec

Plats

- Ravioles de Saint-Jacques aux petits légumes de printemps,
- cassolette de gambas,
- saumon mariné à l'aneth,
- dorade royale au fenouil,
- bar en croûte de sel,
- ballotine de volaille à la truffe blanche,
- blanquette de veau aux pleurotes..- Levures indigènes : **naturelles**, présentes dans la baie.

- Sans ajout de SO2 : **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.

© lacave.facecile.com