



**LA BARONNE**  
FAMILLE LIGNÈRES  
EN LANGUEDOC – ROUSSILLON  
AU PIED DE LA MONTAGNE D'ALARIC



<p><b>LA BARONNE</b></p>  <p><b>ALARIC</b></p> <p>FAMILLE LIGNÈRES - FONTCOUVERTE LANGUEDOC-ROUSSILLON</p>																													
<p>2010 Or Mundus Vini Biofach 2013 Argent Challenge Millésime Bio 2012</p>	<table> <tr> <td>ORIGINE</td> <td>Languedoc, Montagne d'Alaric</td> </tr> <tr> <td>APPELLATION</td> <td>AOP Corbières</td> </tr> <tr> <td>TERROIR</td> <td>Marnes bleues, graves argilo-calcaires.</td> </tr> <tr> <td>CULTURE:</td> <td>AB certifiée</td> </tr> <tr> <td>TAILLE</td> <td>Gobelet &amp; Cordon de Royat</td> </tr> <tr> <td>DENSITE</td> <td>4500 &amp; 3500 pieds par Hectare</td> </tr> <tr> <td>AGE de VIGNES:</td> <td>Carignan 60 ans, Syrah 25 &amp; Mourvèdre 15</td> </tr> <tr> <td>VENDANGE:</td> <td>MANUELLE</td> </tr> <tr> <td>PRODUCTION</td> <td>20.000 bouteilles</td> </tr> <tr> <td>CEPAGES</td> <td>Syrah , Mourvèdre, Carignan</td> </tr> <tr> <td>SELECTION</td> <td>Triple sélection : à la vigne, avant et après égrappage</td> </tr> <tr> <td>VINIFICATION</td> <td>Cuves ciment et cuves bois tronconiques, 25-30 jours de macération</td> </tr> <tr> <td>ELEVAGE</td> <td>10 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies</td> </tr> <tr> <td>CONSULTANT</td> <td>Stefano Chioccioli (Florence, Italie) Marc Dubernet (Narbonne, France)</td> </tr> </table>	ORIGINE	Languedoc, Montagne d'Alaric	APPELLATION	AOP Corbières	TERROIR	Marnes bleues, graves argilo-calcaires.	CULTURE:	AB certifiée	TAILLE	Gobelet & Cordon de Royat	DENSITE	4500 & 3500 pieds par Hectare	AGE de VIGNES:	Carignan 60 ans, Syrah 25 & Mourvèdre 15	VENDANGE:	MANUELLE	PRODUCTION	20.000 bouteilles	CEPAGES	Syrah , Mourvèdre, Carignan	SELECTION	Triple sélection : à la vigne, avant et après égrappage	VINIFICATION	Cuves ciment et cuves bois tronconiques, 25-30 jours de macération	ELEVAGE	10 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies	CONSULTANT	Stefano Chioccioli (Florence, Italie) Marc Dubernet (Narbonne, France)
ORIGINE	Languedoc, Montagne d'Alaric																												
APPELLATION	AOP Corbières																												
TERROIR	Marnes bleues, graves argilo-calcaires.																												
CULTURE:	AB certifiée																												
TAILLE	Gobelet & Cordon de Royat																												
DENSITE	4500 & 3500 pieds par Hectare																												
AGE de VIGNES:	Carignan 60 ans, Syrah 25 & Mourvèdre 15																												
VENDANGE:	MANUELLE																												
PRODUCTION	20.000 bouteilles																												
CEPAGES	Syrah , Mourvèdre, Carignan																												
SELECTION	Triple sélection : à la vigne, avant et après égrappage																												
VINIFICATION	Cuves ciment et cuves bois tronconiques, 25-30 jours de macération																												
ELEVAGE	10 mois en barriques Darnajou avec batonnage des lies																												
CONSULTANT	Stefano Chioccioli (Florence, Italie) Marc Dubernet (Narbonne, France)																												
																													