

Le domaine se situe sur les contreforts ensoleillés de la Montagne d'Alaric, entre Carcassonne et Narbonne, au nord des Corbières.

Dans un environnement méditerranéen sauvage et préservé, sur une exceptionnelle diversité de terrasses, vallons et coteaux de graves, la famille Lignères prend soin de 90ha de vignes. 20 ha de garrigues et bois complètent le domaine.

Respecter, renforcer l'équilibre des vignes, préserver l'écosystème naturel extraordinaire et sa biodiversité, mais aussi protéger les personnes qui travaillent et vivent au domaine, sont nos fondamentaux.

Notre travail à la vigne et en cave s'appuie sur les principes de l'Agriculture Biologique et de la Biodynamie (certification Demeter et membre de Biodyvin).

Nous sommes fidèles aux cépages identitaires des Corbières : Carignans (plus de 120 ans pour certaines parcelles), Grenache noir, Syrah, Mourvèdre et Cinsault pour les rouges, Grenache blanc et gris, Roussanne, Vermentino, pour les blancs.

Les vendanges sont 100% manuelles, les parcelles vinifiées et élevées séparément, les fermentations menées naturellement en levures indigènes, en limitant les apports de soufre et sans autre intrant. Tout est fait pour préserver l'équilibre de nos beaux raisins. Un travail patient, confiant accompagne vinifications et élevages les plus doux possibles, en cuves, jarres et œufs de terre-cuite ou grès, et barriques.

Notre but : produire des vins offrant fruit, fraîcheur, tension et dimension, équilibre et élégance, pour vous donner de belles émotions !

Chacune de nos cuvées provient d'un terroir bien particulier. Seule, celle des «Chemins» est conçue en assemblage de terroirs, telle « une carte postale » du domaine.

Vins blancs :

Les Chemins blanc : Grenaches, Vermentino et Roussanne sur les jolies terrasses du domaine. Rondeur et vivacité, un vin de plaisir.

Vermentino NW : 100% Vermentino, vinifié et élevé en jarres, œufs de terre-cuite et grès pour en préserver la fraîcheur. Un vin sur la tension et la pureté du fruit.

Grenache Gris de Jean : Une belle idée de Jean, travailler les vieux grenaches gris en macération longue en jarres de terre-cuite. Un vin à la jolie robe saumonée, une belle ampleur et une vraie minéralité. Une forte personnalité, comme celle du vigneron !

Las Vals : Roussanne de plateau à 200m d'altitude. Un vin d'amphores de très belle matière, complexe, minéral et d'une fraîcheur hors-norme pour ce cépage. A boire ou garder pour de jolies émotions.

Vins rouges :

Les Chemins de Traverse : «...ce vin sans soufre ajouté est d'une pureté paradisiaque. Sans esbroufe ni maquillage, dense et pourtant très digeste, il va à l'essentiel, directement vers le cœur.» Le Monde fev2020.

Les Lanes : Carignans et Grenaches du terroir entourant le château, cœur du domaine. Fraicheur, fruits et gourmandise signent ce vin facile d'accès et très digeste.

Les Chemins : Carignans, syrahs, grenaches et mourvèdres. Assemblage gourmand, profond, joliment épicé, c'est le chemin qui mène aux sélections parcelaires du domaine.

Alaric : Assemblage emblématique issu des plus belles parcelles du domaine au pied de la Montagne d'Alaric. Un Corbières à dominante de syrah, profond, soyeux et spectaculaire de fraîcheur !

Las Vals : Sélections parcelaires de coteaux. Travail long et très doux de macération, ou plutôt d'infusion, pour obtenir un vin profond mais d'une grande fraîcheur, aux tanins étonnamment fins pour un 100% mourvèdre.

Pièce de Roche : Monsieur Roche a planté en 1892 cette parcelle de Carignan, LE cépage des Corbières, et « sang » de notre vignoble. Une pure merveille de finesse et d'élégance !

CHÂTEAU LA BARONNE

FAMILLE LIGNÈRES



EN LANGUEDOC
AU PIED DE
LA MONTAGNE D'ALARIC

**AGRICULTURE BIOLOGIQUE
et BIODYNAMIQUE**



BIO DIVIN



www.chateaulabaronne.com



chateaulabaronne

Offre spéciale CVL LIVRAISON COMMUNE
Paris 75 + 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95

Conditionnement : cartons de 6 blles ou de 6 magnum. **Commande minimum 1 carton.**

Panachage possible.

Règlement à la commande (Virement, Carte bancaire, chèque à l'ordre de Château La Baronne). *Voir adresse en pied de page.*

Remise de 5% dès 300 € d'achat et 8% dès 500 € d'achat.

Offre valable jusqu'au 20 novembre 2020 sous réserve de disponibilité des millésimes.

Facturation/Livraison de la commande

Nom, Prénom :-----

Adresse :-----

Tél., conditions de liv. :-----

@Mail :-----

Votre commande :

				La ble	€ TTC	Total	€ TTC
Les Chemins	Blanc	AOP Corbières	2019	15.0	x	=.....	
Vermentino NW	Blanc	Vin de France	2018	18.0	x	=.....	
Grenache Gris de Jean	Blanc	Vin de France	2018	19.0	x	=.....	
Las Vals	Blanc	Vin de France	2018	21.5	x	=.....	
Le Rosé	Rosé	Vin de France	2018	13.5	x	=.....	
Les Lanes	Rouge	AOP Corbières	2018	12.0	x	=.....	
Les Cayrelières <i>Nouveau !</i>	Rouge	Vin de France	2019	14.0	x	=.....	
<i>Vin sans sulfites ajoutés</i>							
Les Chemins	Rouge	AOP Corbières	2018	15.0	x	=.....	
Les Chemins de Traverse	Rouge	AOP Corbières	2018	17.5	x	=.....	
<i>Vin sans sulfites ajoutés</i>							
Alaric	Rouge	AOP Corbières	2014/15	23.0	x	=.....	
Las Vals	Rouge	IGP Aude- Hauterive	2016	23.0	x	=.....	
Pièce de Roche	Rouge	IGP Aude- Hauterive	2014/15	34.0	x	=.....	
<u>En magnum :</u>							
Grenache Gris de Jean	Blanc	Vin de France	2017	43.0	x	=.....	
Las Vals	Blanc	IGP Aude- Hauterive	2017	48.5	x	=.....	
Les Lanes	Rouge	AOP Corbières	2018	27.0	x	=.....	
Les Cayrelières	Rouge	Vin de France	2018	31.5	x	=.....	
Les Chemins	Rouge	AOP Corbières	2017	34.0	x	=.....	
Chemins de Traverse	Rouge	AOP Corbières	2018	39.0	x	=.....	
Alaric	Rouge	AOP Corbières	2015	52.0	x	=.....	
Las Vals	Rouge	IGP Aude- Hauterive	2016	52.0	x	=.....	
Pièce de Roche	Rouge	IGP Aude- Hauterive	2014	76.5	x	=.....	
				TOTAL €		
				Remise à déduire €		
				TOTAL de la commande (dont TVA 20 %) €		

Vins biologiques Agriculture France et biodynamiques Demeter + Biodyvin depuis millésime 2019
Certification Ecocert FR-BIO-01

Bon de commande et règlement à adresser à : Famille Lignères – 21 rue Jean Jaurès- 11700 Moux - Tél 04 68 43 90 07 - Fax 04 68 43 96 73.

info@chateaulabaronne.com - www.chateaulabaronne.com – fb/ Instagram chateaulabaronne

Visites, dégustations, achats à la propriété : Famille Lignères, 21 rue Jean-Jaurès, 11700 Moux, Tél 04 68 43 90 07 ou 06 11 56 37 43 (prendre rendez-vous, merci).