



## LES BARONNIES



### CEPAGE

40% Syrah, 30% Grenache Noir,  
30% Mourvèdre

### SOL

Calcaire et sols caillouteux

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.  
Encuvage avec les baies et fermentation  
alcoolique contrôlée avec remontage  
quotidien. Décuvage, puis fermentation  
malolactique et mise en bouteille des jus  
de coulée. 12 mois d'élevage en fût de  
chêne.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue à la robe rouge  
noire profonde
- Nez : Vin au bouquet intense d'épices  
et de garrigue avec notes grillées.
- Bouche : En bouche, les tanins sont  
prononcés. Une balance parfaite entre  
un vin plein de chaleur au corps  
généreux et velouté.  
Compagnon idéal de vos charcuteries et  
de viandes grillées et des fromages vieux.

### GRAPE VARIETY

40% Syrah, 30% Grenache Noir,  
30% Mourvèdre

### SOIL

Limestone and stony soils

### VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Encuvage  
with berries and controlled alcoholic  
fermentation with daily reassembly.  
Devatting, then malolactic fermentation  
and bottling of juices. Ageing in oak  
barrel for 12 months.

### TASTING

- Colour : Deep black red dress
- Nose : Wine an intense bouquet of  
spices and scrubland with grilled notes.
- Mouth : In mouth, tannins are  
pronounced. A completed balance  
between a wine full of heat with a  
generous and velvety body.  
Perfect with your delicatessen and  
grilled meats and some old cheeses.