

Baron de Montfaucon

Le Petit Baron

Vin de France - 2023



MILLÉSIME

Le millésime 2023 s'est révélé extrême, nous faisant passer du tout au tout.

L'année a commencé par un hiver historiquement sec, avec seulement 25 mm de précipitations en cinq mois. Les pluies sont arrivées en mai et juin, sous forme de nombreux épisodes orageux. S'en est suivi un été sec et caniculaire.

Malgré ces épisodes climatiques exigeants, le millésime 2023 a donné naissance à des vins aux profils très fins, avec beaucoup de buvabilité.

INSPIRATION

Depuis 1315, la Baronnie de Montfaucon est citée comme fief de la Couronne de France. Le jeune héritier du baron était communément appelé « Le Petit Baron ».

À son image, ce vin est élégant et jovial : il vous accompagnera honorablement en toutes occasions. Élaboré pour refléter les caractéristiques du millésime, il vous enchantera par son fruité éclatant.

Dessin par François-Odon de Pins.

CÉPAGES

25 % Carignan, 25 % Grenache, 25 % Syrah, 25 % Mourvèdre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Éraflage total. Cuvaison de huit jours afin de produire un vin fruité aux tannins légers.

Mise en bouteille après 18 mois d'élevage en cuve béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce « simple » vin de France, issu de nos vignes sur les bords du Rhône, est définitivement un vin qui dépasse les attentes !

Le nez s'ouvre sur d'intenses notes de mûre, de fruits rouges et noirs, mêlées à des épices et des touches de torréfaction.

En bouche, le mélange intense de baies mûres (myrtilles, mûres, cerises Burlat) rencontre des tannins élégants et souples, ainsi qu'une fraîcheur acidulée. Pure gourmandise !

SUGGESTIONS

Plateau de charcuteries et pâtés.

BBQ ribs, steak tartare.

Pizza, pâtes à la sauce tomate - relevée ou non !

Contrôlé par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

