

Domaine de la Figueirasse

Agriculture
Biologique



Les Baronnets

IGP Pays du Gard



80% Syrah
20% Cabernet Sauvignon

12.5% Vol.

Dégustation

Les Baronnets vous offre des notes légères et gourmandes de fruits des bois.

Vinification

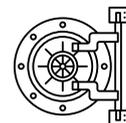
Après une vendange mécanique des raisins à maturité optimale, un égrappage est réalisé avant une fermentation contrôlée entre 28 et 30°C en cuve. La mise en bouteilles de la cuvée Les Baronnets s'effectue sans filtration préalable pour une meilleure préservation des arômes et des qualités gustatives.

Mets / Vins

Il pourra être apprécié l'été en accompagnement de grillades ou l'hiver sur des plats en sauce.



17°



0 - 3 ans

