Le Grand Noir Bio – Hugh Ryman – Pays d’Oc

Vin rouge bio certifié en Agriculture Biologique

La gamme Le Grand Noir est produite dans le Minervois par les Celliers Jean d’Alibert depuis 1953. Les vignobles sont situés 20km au sud de Carcassone et 25km au nord de Narbonne. Le sol y est calcaire, principalement sur les coteaux orientés au sud. Le climat y est méditerranéen et les vignobles bénéficient du climat de l’Atlantique. La gamme propose des vins de caractère, fruités, gorgés du soleil du sud de la France, ce qui ravira de nombreux consommateurs.

Vinifié par le grand flying winemaker Hugh Ryman, qui entre autres travailla pour les fameux châteaux Petrus & Yquem et qui est aussi propriétaire du Château de la Jaubertie depuis deux générations. Il nous fait par ici de toute son expérience à travers le monde sur cette gamme au rapport qualité/prix imbattable.

Cépages : Carignan, Syrah et Mourvèdre

Situation géographique : Situés au coeur du Minervois, les vignobles sont dans le cru La Livinière et sont cultivés en agriculture biologique.

Vinification : Les raisins sont ramassés à maturité et macèrent ensuite à froid durant 3 jours. La fermentation commence lentement, les raisins sont pressés avant la fin pour garder de la rondeur.

Dégustation : de couleur rouge noir foncé, il dégage des arômes de fruits rouges avec un caractère d’olives noires. Bouche riche, ronde, avec des notes d’épices et de garrigue.

Accords : Il accompagne les viandes grillées et les viandes en sauce.

Potentiel de garde : 5 ans

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique le Grand Noir BIO