

# Le Grand Noir Chardonnay – Pays d’Oc – 2018



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 mais 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.

**Deux étoiles au Guide Hachette des Vins !**

**Cépage** : 85% Chardonnay et 15% Viognier

**Vinification** : Macération à froid. Pressurage et maintien à basse température avant la fermentation. 30% du Chardonnay vieillit en fûts de chêne français et américain durant 6 mois.

**Robe** : jaune paille aux reflets verts.

**Dégustation** : Surprenant Chardonnay rond et rafraîchissant, fruité aux arômes d’ananas, de mangue et de gingembre avec des notes minérales et de chênes très intéressantes.

**Accords** : Il accompagne les entrées, le poisson, la viande blanche et les plats exotiques.

**Potentiel de garde** : 3 ans.

**Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous**

[Fiche Technique le Grand Noir Chardonnay](#)