Le Grand Noir Grenache Syrah Mourvèdre – Pays d’Oc

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 : 60% Grenache, 35% Syrah et 5% Mourvèdre

Vinification : Vendange mécanique durant la nuit afin de garantir toute la fraîcheur du raisin. Les 3 variétés de raisins sont vinifiées séparément. Macération à froid avant fermentation. Fermentation sur peaux durant 2 semaines avant léger pressurage. Pas de vieillissement.

Dégustation : L’assemblage des différentes variétés de raisins donne des arômes de baies rouges, de prunes et de cerises avec une note poivrée. Notes minérales, caractéristique du Mourvèdre.

Accords : Il accompagne parfaitement les plats de viandes et les plats légèrement épicés.

Potentiel de Garde : 3 ans.

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique Grand Noir BIO