Le Petit Noir Chardonnay – Pays d'Oc

La gamme Le Petit 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.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Macération à froid avant pressurage, fermentation sur lies.

Robe : jaune paille aux reflets verts.

Dégustation : Vin blanc rond et fruité en bouche, au nez, arômes intenses de lime et de mangue.

Accords : Il accompagne l'apéritif, les entrées, les salades fromagères, salades de fruits de mer, le poisson en sauce et les plats exotiques.

Potentiel de garde : à boire sur la jeunesse.

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique le Petit Noir Chardonnay