Le Petit Noir Rosé – 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 Carcassonne 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.

Cépages : 70% Syrah & 30% Grenache

Vinification : Les raisins Shiraz et Grenache sont vendangés à pleine maturation. Ils sont ensuite maintenus à faible température avant la fermentation alcoolique. Fermentation à basse température. Le mélange des 2 variétés s’opère après la fermentation. Pas de vieillissement en fût.

Dégustation : De couleur rosé aux reflets pourpres, il dégage des arômes de mûre, de fraise et de groseille avec des notes poivrées. Finale fruitée et rafraîchissante.

Accords : Se déguste seul ou en accompagnement de salades et de plats exotiques.

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique le Petit Noir Rosé