Le Petit Noir Syrah – Pays d’Oc

Le Petit Noir Syrah, Pays d’Oc, 2017

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 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.

Cépage : 100% Syrah

Vinification : Les raisins sont vendangés à pleine maturation. Ils sont ensuite maintenus à faible température avant la fermentation alcoolique. Fermentation avec contact des peaux durant 4 semaines avant la fermentation malolactique en fût de chêne. Pas de vieillissement.

Dégustation : De couleur rouge foncée aux reflets pourpres, il dégage des arômes intenses de fruit rouge et d’épices. Tannins doux avec des arômes de vanille et de fruit rouge. Longue finale.

Accords : Il accompagne la plupart des viandes blanches et rouges, les grillades de viandes, barbecue (bbq) et le fromage.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique le Petit Noir Syrah