



2015 Le Grand Noir Réserve

Minervois AOP, Celliers Jean d'Alibert

Cuvée Réserve en édition limitée

Description:

Ce puissant vin rouge du Midi accompagne à merveille les viandes grillées. Cultivées sur des sols schisteux et calcaires pauvres, les vignes vieilles de plus de 60 ans n'ont que de faibles rendements. Le vin est élevé au moins un an en fûts de chêne avant qu'il ne quitte la fameuse appellation du Minervois. Il n'en existe que quelques bouteilles.

Note de dégustation:

Rouge pourpre puissant. Nez aux notes de baies noires, de cassis, d'herbes séchées et d'expresso, avec une subtile note vanillée venant du fût de chêne. La bouche dévoile un fruit fondant et corsé rappelant les baies noires, mais aussi les cerises et les framboises. Un vin fondant, charnu et plein de caractère révélant le terroir et la végétation du sud. Les tannins sont veloutés et parfaitement intégrés, l'acidité reste discrète avec des arômes subtils de torréfaction dans la finale complexe. Accompagne à merveille les grillades, les viandes rouges sous toutes ses formes et l'agneau.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Jean d'Alibert
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	60% Syrah, 40% Grenache
Référence:	0989015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Grand Noir Réserve

Minervois AOP

Celliers Jean d'Alibert

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Syrah, 40% Grenache
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.