



## 2017 Le Grand Noir Réserve

Les Réserves, Languedoc AOP, Celliers Jean d'Alibert

Le vin rouge parfait avec les plats de caractère

### 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:

Pourpre très sombre, presque noir, le bouquet révèle beaucoup de fruit rappelant les baies noires, mûres, cassis, les herbes séchées et des notes de café avec une délicate touche de vanille issue des fûts de chêne. Corsé et juteux en bouche, cerises noires, baies noires, également des framboises. Merveilleusement corsé, beaucoup de fondant, généreux dans son genre, avec des saveurs du sud provenant du sol et de la végétation. Tannins doux et veloutés avec une acidité contenue et de délicats arômes toastés dans la finale complexe. Un accompagnement idéal pour les rôtis de toutes sortes, le gibier 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Jean d'Alibert
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	55% Syrah, 45% Grenache
<b>Référence:</b>	0989017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le Grand Noir Réserve**

Les Réserves  
Languedoc AOP  
Celliers Jean d'Alibert

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 55% Syrah, 45% Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.