



2017 Le Grand Noir Réserve

Les Réserves, Languedoc AOP, Celliers Jean d'Alibert

Il vino rosso perfetto per piatti di carattere

Descrizione del vino:

Questo potente vino rosso del sud della Francia è l'accompagnamento perfetto per le carni alla griglia. Coltivato su terreni poveri di scisto e calcare, le viti hanno più di 60 anni e hanno basse rese. Il vino viene fatto maturare per almeno un anno in botti di rovere prima di lasciare la famosa denominazione Minervois. Sono disponibili solo poche bottiglie.

Nota di degustazione:

Di colore viola molto scuro, quasi nero, il bouquet rivela molti frutti che ricordano le bacche nere, le more, il ribes, le erbe secche e le note di caffè con un delicato tocco di vaniglia proveniente dalle botti di rovere. Al palato è corposo e succoso, con ciliegie nere, bacche nere e lamponi. Meravigliosamente corposo, ricco di sostanza, generoso nel suo modo di essere, con sapori meridionali provenienti dal terreno e dalla vegetazione. Tannini morbidi e vellutati, acidità contenuta e delicati aromi tostati nel complesso finale. Un accompagnamento ideale per arrostiti di tutti i tipi, selvaggina e agnello.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Jean d'Alibert
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	55% Syrah, 45% Grenache
Numero di articolo:	0989017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Grand Noir Réserve

Les Réserves
Languedoc AOP
Celliers Jean d'Alibert

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	55% Syrah, 45% Grenache
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.