



Maison Les Alexandrins  
*Nicolas Perrin*



## Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2017

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2017

### DESCRIPTION

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

### TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans. Deux terroirs composent notre assemblage: d'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.

### LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

### SITUATION

Crozes-Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares répartis sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Avec deux secteurs réputés pour la production de Crozes-Hermitage blanc qui sont Chanos-Curson et Mercurol.

### ELABORATION

Vinifié en demi-muids. Elevage 50% demi-muids et 50% en cuve inox pendant 6 mois.

### CÉPAGES

Marsanne blanche : 60%, Roussanne : 40%

### DÉGUSTATION

La Marsanne offre son gras et sa complexité, la Roussanne, sa fraîcheur et sa tension.

### SERVICE

A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes. Ce vin conviendra également sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

