Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Blanc - 2021

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité et l'empreinte d'arômes fleuris du Viognier. Un vin sans prétention qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Ce vin provient de vignes situées autour de Vinsobres.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'antiquité.

ÉLABORATION

- Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique
- collage en moût et réfrigération
- fermentation régulée en cuve.
- Elevage en cuve inox pendant 6 mois.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÉPAGES
Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%

DÉGUSTATION
Séduisante robe limpide jaune pâle aux délicats reflets verts. Ce vin s'ouvre sur un nez très expressif avec une belle palette aromatique mêlant des notes florales et minérales. Bien équilibrée et dense, la bouche s'ouvre sur une attaque franche et dévoile de superbes arômes de citron, de bergamote et d'aubépine avant de finir sur une longue finale.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin s'associera à merveille avec des plats délicats ou relevés (safran), des poissons grillés ou encore une bouillabaisse.

SERVICE
Servir à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.