



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2016

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2016

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

En Comparaison à 2015, où la nature a été généreuse, l'année 2016 est très différente, nous avons un beau millésime de vigneron mettant en valeur chacun des terroirs.

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

Vin issu de raisins des secteurs Chassis Est, Gervans et les Pends. Vinification traditionnelle et élevage 1/3 demi muid, 2/3 cuve inox.

CÉPAGES

Marsanne blanche : 60%, Roussanne : 40%

DÉGUSTATION

Blanc brillant aux reflets verts. Joli bouquet d'arômes de fruits frais (pomme verte, agrumes), de fleurs blanches et de fruits exotiques, accompagnés de délicates notes d'élevage fondu. Attaque souple et équilibrée, beaucoup de fraîcheur, finale très aromatique (floral et fruits confits).

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.

