



Maison Les Alexandrins  
*Nicolas Perrin*



## Maison Les Alexandrins Condrieu Blanc - 2016

AOC Condrieu (Vallée du Rhône), Blanc 2016

### DESCRIPTION

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

### TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

### 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

Dans notre recherche de partenaires vignerons, nous avons souhaité travailler sur les lieux, Coteau de Cherry et Coteau de Rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

### ELABORATION

Vinification en partie en cuve et en partie en fûts de 2,25Litres. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

### CÉPAGES

Viognier : 100%

### DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune aux reflets verts. Nez très fruité et frais : fruits exotiques, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, élevage discret et élégant, épices douces. Ce Condrieu 2016 présente un bel équilibre entre richesse et tension minérale qui apporte beaucoup de longueur en bouche. La finale est saline avec une belle amertume.

### SERVICE

A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.  
Température: 11-12°C.



Maison Les Alexandrins

23 Place du Taurobole, 26600 Tain l'Hermitage

Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@nicolas-perrin.com

maison-nicolas-perrin.com - facebook.com/pages/Maison-Nicolas-Perrin/139117659453800 - twitter.com/nicolasjaboulet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



<https://vincod.com/9E822F>