



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Cornas - 2015

AOC Cornas (Vallée du Rhône), Rouge 2015

DESCRIPTION

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes bénéficient d'une belle exposition sud, sud-est.

LE MILLÉSIME

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu !

Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi- août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

SITUATION

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage en fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Nez frais, puissant, bois fins, cet équilibre complexe exprime à merveille ce beau millésime 2015. Arômes aux fines réductions, qui s'ouvrent après quelques minutes sur des notes moca, cassis mûrs, minéral chaud. La bouche développe un magnifique fond de texture tannique élégante et les arômes de tabac froid, d'épices exotiques. La finale est puissante et structurée, étonnante de longueur.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaires le sublimeront. A boire à 17°C.

AVIS & RÉCOMPENSES

Smells extremely ripe. Dark plum fruits in a brooding and dense Cornas. A rich palate that is at the limit of ripeness. Drink now.

• Note: 88/100 - JamesSuckling.com, 01/09/2017



• Note: 15,5/20 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017



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.



vincod.com/9H7UTF