



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Le Cabanon Rouge - 2018

Vin de France, VSIG, France

DESCRIPTIF

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III^e siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite dans des secteurs où les galets du Rhône sont bien présents, et sur les plateaux ardéchois.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

ÉLABORATION

La date de récolte est déterminée en fonction de la maturité de chaque cépage. À l'arrivée en cave, les raisins sont éraflés. Une fermentation pré-fermentaire à froid est réalisée afin d'extraire les arômes de fruits rouges et de violette. Après macération, le moût fermente une quinzaine de jours. Des remontages et des piégeages sont réalisés. Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION

Cette Syrah 2018 affiche tout de suite la couleur: c'est un vin gourmand qui se présente sous une robe d'un beau rouge concentré. Précis au nez, il offre une séduisante palette aromatique de petits fruits rouges et de réglisse. En bouche, il dévoile déjà sa rondeur, avec une belle acidité en attaque et une finale bien fruitée. Un vin gouleyant, à boire dans sa jeunesse, à une température de 16°.

SERVICE

Ce vin peut être servi légèrement frais autour de 15-16°C lors d'un apéritif. Il pourra également accompagner des viandes grillées.

