



Maison Les Alexandrins  
*Nicolas Perrin*



## Maison Les Alexandrins Syrah - 2016

Vin de France, Rouge 2016

*La Syrah assemblée avec le Viognier crée un vin d'une plus grande finesse et élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage nous procure fraîcheur et gourmandise.*

### DESCRIPTION

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<sup>e</sup> siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

### TERROIR

#### PEDOLOGIE

Le sous-sol de la rive droite du Rhône est constitué de roches primaires de type gneiss ou granite issues des roches anciennes volcaniques du Massif Central. Son sol sablo-argileux est composé d'éléments granitiques également apportant un caractère puissant et sauvage au vin.

Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Avec des sols granitiques et des parcelles recouvertes de galets provenant des débâcles glaciaires. Ces pierres imposantes, arrondies et polies par le Rhône conservent la chaleur de la journée et la restituent pendant la nuit.

### CLIMAT

Zone de transition entre le climat semi-continentale de la Bourgogne et le climat méditerranéen de la Provence. Les hivers sont de type continental : du froid, du vent et peu de pluie. Les étés sont de type méditerranéen : de la chaleur, de l'orage et peu de vent.

Ces climats très contrastés, dévoile chez la Syrah, d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices.

### 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

Les vins de pays des collines rhodaniennes, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage. Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.

### ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.

Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.

### CÉPAGES

Syrah : 92%, Viognier : 8%



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/C916WF](https://vincod.com/C916WF)



Maison Les Alexandrins  
*Nicolas Perrin*



**DÉGUSTATION**

Ce 2016 est fruité, gourmand, aux arômes de cassis ponctués de notes d'épices. En bouche, une attaque fraîche et vive. Ses tanins sont fondus et ronds. L'équilibre alcool-acidité nous révèle la parfaite harmonie de ce vin. La rondeur et la finesse du Viognier se marient parfaitement avec la puissance et la gourmandise de la Syrah.

**SERVICE**

Ce vin est à boire dès à présent, à une température de 16°C.

**NOTRE ACCORD**

Vin sans prétention pouvant s'associer avec des repas conviviaux et simples : grillades ou viandes blanches, charcuterie, fromages, et pourquoi pas une cuisine plus exotique et épicée.

