



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins - Terrasses de l'Eridan AOC Côtes du Rhône (Vallée du Rhône), Rouge 2016

DESCRIPTION

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. Terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

ELABORATION

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuves inox et bois. Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.

CÉPAGES

Grenache : 60%, Syrah : 30%, Mourvèdre : 10%

DÉGUSTATION

Ce Côtes-du-Rhône 2016 présente un bel équilibre entre les fruits rouges, fruits noirs et épices. En bouche, la fraîcheur, la rondeur et les tanins fondus apportent du caractère à ce vin. La finale est soulignée par des arômes de bâtons de réglisse. Ce vin est tout en équilibre et tout en douceur pour votre plus grand plaisir.

SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.

