



Maison Les Alexandrins  
*Nicolas Perrin*



## Maison Les Alexandrins Viognier - 2016

Vin de France, Blanc 2016

Un vin élégant, frais, aromatique, parfait compagnon de vos apéritifs.

### DESCRIPTION

Une entrée de gamme en vin blanc.

Le choix se porte sur le cépage viognier, aromatique, et porteur d'une belle minéralité. Ce vin offre un plaisir immédiat et sera parfait pour des apéritifs agrémentés d'amuse-bouches sur fond de fruits de mer.

### TERROIR

Le vin provient de vignobles en Altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche.

### 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

Fermentation et élevage en cuve Inox à basse température.

L'idée est de conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique.

Mise en bouteille précoce au printemps.

### CÉPAGES

Viognier : 100%

### DÉGUSTATION

Ce 2016 est l'expression d'un équilibre entre acidité et aromatique. Une couleur jaune pâle, avec des reflets brillants. Un nez aromatique, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, ce vin est frais, minéral et laisse une finale très agréable.

### SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.

