



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins - Terrasses de l'Eridan

AOC Côtes du Rhône (Vallée du Rhône), Rouge 2015

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

L'année 2015 est caractérisée par un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. Les conditions sanitaires sont excellentes. Quelques averses en juin, la vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce aux réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière. Les teneurs en composés phénoliques et anthocyanes sont élevées. Les vendanges se déroulent dans des conditions optimales.

ELABORATION

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuves inox et bois. Elevage en cuves et en foudres (25%) pendant un an.

CÉPAGES

Grenache : 50%, Cinsault : 5%, Syrah : 25%, Mourvèdre : 20%

DÉGUSTATION

Notre Côtes du Rhône se présente cette année avec beaucoup de fruits, une belle fraîcheur et du caractère. Le couple Grenache/Syrah se marie à merveille. De jolis arômes de fruits rouges et noirs, une belle intensité, l'attaque est fraîche et généreuse. Les tanins soyeux, accompagnent une finale longue et aromatique. Ce vin est à boire maintenant ou à garder.

SERVICE

Servir à 18°.

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

