



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2017

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2017

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

DESCRIPTION

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.

Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.

Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.

Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Monteux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercuriol.

LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

SITUATION

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.

Elevage en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Vin à la couleur rouge très sombre. L'année était chaude avec des rendements plus petits et cette concentration se retrouve dans le vin.

Les arômes sont serrés avec des notes de fruits mûrs, et de poivre noir. En





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2017

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2017

bouche, le vin est profond avec des tannins veloutés. On sent que l'année était chaude et pourtant le vin garde une certaine fraîcheur avec en final des petites notes réglissées.

SERVICE

Ce vin offre un plaisir immédiat. Dès l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16-17°C sur des grillades.

AVIS & RÉCOMPENSES

Decanter

90/100

"From young vines from the southern Terrace de Chassis section of Crozes-Hermitage on clay-limestone soils, aged in triconic oak vats. The focus of this wine is on the succulent red fruit, backed up by liquorice and gentle spice, and a lovely sense of balance. This is subtle, enticing and unfussy, with tannins that tread lightly but with purpose. Due to be bottled in late September."

Decanter, 06/09/2018

