



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Domaine Les Alexandrins - Saint-Joseph - 2014

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Les trois vigneronns créent de sublimes vins de terroir à travers leur gamme du Domaine les Alexandrins. L'expression pure d'un Saint-Joseph vinifié dans le plus grand respect de la tradition. Produit sur des vieilles vignes, il se dévoile par sa puissance et sa complexité. Une véritable signature de l'appellation Saint-Joseph.

TERROIR

4 hectares, granite altéré.
Vignes situées sur la commune de Tournon-sur-Rhône.
Climat semi-continental et parfois méditerranéen.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimale, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vigneronns à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

ÉLABORATION

Vendange manuelle.
Vinification traditionnelle.
Éraflage à 100%.
Macération à froid de 3 jours.
Deux pigeages + remontages / jour.
Cuvaion de 20 jours.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Robe aux reflets rouges pourpres, notre Saint-Joseph dévoile au nez, des arômes de fruits noirs (mûre) et de poivre noir. En bouche, le vin est porté par une belle minéralité et des tanins bien présents.
En finale, ce vin révèle une tension et une fraîcheur très agréable dès sa jeunesse.

SERVICE

Température de dégustation de 16 à 18°C.

