



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Les Alexandrins Saint-Joseph - 2017

AOC Saint-Joseph (Vallée du Rhône), Rouge 2017

DESCRIPTION

Saint-Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet, des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône. Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

SITUATION

Le nord de Saint-Joseph, sur les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay.

ELABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Élevage en cuve tronconique pendant 12 mois.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Jolie robe noir profond. Tout en fraîcheur, le nez offre une belle complexité aromatique, exhalant un bouquet de fruits rouges et noirs (cerise, groseille, myrtille) et de discrètes notes d'élevage. En bouche, l'attaque est riche et tendue avec des tanins racés et serrés, et des notes de fruits noirs, de tabac et de bois noble et une pointe de minéralité. Un vin évoluant entre fraîcheur et puissance avec une finale tout en longueur.

SERVICE

A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce. Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

