



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Rouge - 2019

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style les Terrasses de l'Eridan rouge est un vin frais et léger, aux beaux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il est le compagnon idéal des moments conviviaux. Le Côtes-du-Rhône par excellence, facilement accessible.



DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Les Syrah sont issues de la région de Vinsobres, apportant un caractère très typé Nord de la Vallée du Rhône. Les Grenache, quant à elles, proviennent du cœur de la Vallée du Rhône méridionale au climat méditerranéen, offrant une expression typiquement provençale.

TERROIR

Le terroir présente une diversité de sols, à la fois caillouteux argilo-calcaires et graveleux argileux. Les vignes en terrasses sont riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entraîné des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'Homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

SITUATION

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'Antiquité.

ÉLABORATION

- Vendange triée et égrappée.
- Vinifications en cuves inox et bois.
- Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.



CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

DÉGUSTATION

Ce vin dévoile un nez puissant aux notes intenses de petits fruits rouges frais et d'épices légèrement poivrées. Soyeux et élégant en bouche, il offre des tanins fondus et délicats. Il sera parfait à déguster dans les deux ans avec une viande rouge, un plat épicé ou un fromage.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec toutes sortes de viandes, que ce soit le boeuf, l'agneau, la volaille en sauce ou encore les grillades.

SERVICE

Servir à 18°C. A boire dans les 5 ans.

