



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins - Terrasses de l'Eridan AOC Côtes du Rhône (Vallée du Rhône), Blanc 2016

DESCRIPTION

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

LE MILLÉSIME

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

ELABORATION

Fouillage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée en cuve.
En cuve inox jusqu'au mois de juin, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage. Filtration.

CÉPAGES

Grenache Blanc : 70%, Viognier : 20%, Marsanne | Clairette : 10%

DÉGUSTATION

Très jolie robe jaune pâle aux reflets vert éclatant. Le nez est plein de fraîcheur, avec des notes florales (aubépine, fleur de vigne) et des arômes fruités et gourmands d'agrumes (citron vert), de pêche et d'épices douces. En bouche, bel équilibre qui allie fraîcheur et rondeur, notes minérales et fruitées et une longue finale aromatique et sapide.

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

