



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Le Cabanon Blanc - 2019

Vin de France, VSIG, France

DESCRIPTIF

Un vin au plaisir immédiat, qui sera le parfait compagnon des apéritifs agrémentés d'amuse-bouches sur fond de fruits de mer.

TERROIR

Le vin provient de vignobles en altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche mais aussi sur la plaine de la Drôme proche du village d'Allex.

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.

ÉLABORATION

La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies. Le Viognier dispose d'une peau épaisse qui rend l'extraction de sa palette aromatique difficile, pour cela, un pressurage long à basse température est effectué. Le moût est ensuite fermenté à basse température (20°C) et est élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Belle robe dorée brillante, aux délicats reflets verts. Typique du Viognier, le nez est très aromatique et séduisant avec l'opulence des notes d'abricot et d'agrumes relevée d'un zeste de pamplemousse. En bouche, ce vin s'ouvre sur une attaque particulièrement vive, soulignant une fraîcheur remarquable qui vient équilibrer sa richesse et sa rondeur.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans. Servir frais à 12°C.

