



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Viognier - 2017

Vin de France, Blanc 2017

Un vin élégant, frais, aromatique, parfait compagnon de vos apéritifs.



DESCRIPTION

Une entrée de gamme en vin blanc.
Le choix se porte sur le cépage viognier, aromatique, et porteur d'une belle minéralité. Ce vin offre un plaisir immédiat et sera parfait pour 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.

LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

ELABORATION

Fermentation et élevage en cuve Inox à basse température.
L'idée est de conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique.
Mise en bouteille précoce au printemps.

CÉPAGES

Viognier : 100%

DÉGUSTATION

Belle robe jaune aux reflets légèrement dorés. Son nez est riche, mêlant subtilement des notes de fruits blancs, de fruits jaunes et d'agrumes (ananas, pêche, poire et abricot). La bouche est tout en équilibre entre fraîcheur et volume et offre une belle complexité aromatique. Sa finale est toute en longueur, relevée d'un soupçon de zeste de citron.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.

AVIS & RÉCOMPENSES

"White wine lovers have also plenty of reasons to remember Rhone. Modern and fresh, this wine is made from Viognier grapes from selected parcels in the Northern Rhone and it offers a pleasant combination of fruit and floral notes, aged in stainless steel to preserve the purity of its aromas.

Nectarines, lemons and crisp green apples lead, accompanied by a delicate white blossom character. Moderate in acidity and medium-bodied, it's a versatile white that will prove to be a fine companion to seafood, goats cheese and delicate dishes.

Gaby Guedez, The Taste

