



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Viognier - 2017

Vin de France, Blanc 2017



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.

Maison Les Alexandrins

23 Place du Taurobole, 26600 Tain l'Hermitage

Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@nicolas-perrin.com

maison-nicolas-perrin.com - facebook.com/pages/Maison-Nicolas-Perrin/139117659453800 - twitter.com/nicolasjaboulet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vincod.com/KZ2F8F