Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Les Alexandrins Syrah - 2018

Vin de France, VSIG, France

La Syrah assemblée avec le Viognier crée un vin d'une plus grande finesse et élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage nous procure fraîcheur et gourmandise.

DESCRIPTIF

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

TERROIR

PEDOLOGIE

Le sous-sol de la rive droite du Rhône est constitué de roches primaires de type gneiss ou granite issues des roches anciennes volcaniques du Massif Central. Son sol sablo-argileux est composé d'éléments granitiques également apportant un caractère puissant et sauvage au vin.
Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Avec des sols granitiques et des parcelles recouvertes de galets provenant des débâcles glaciaires. Ces pierres imposantes, arrondies et polies par le Rhône conservent la chaleur de la journée et la restituent pendant la nuit.

CLIMAT

Zone de transition entre le climat semi-continental de la Bourgogne et le climat méditerranéen de la Provence. Les hivers sont de type continental : du froid, du vent et peu de pluie. Les étés sont de type méditerranéen : de la chaleur, de l'orage et peu de vent.
Ces climats très contrastés, dévoile chez la Syrah, d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

SITUATION

Les vins de pays autour des côtes du Rhône septentrionales, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage. Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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

ÉLABORATION
Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.
Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.

CÉPAGES
Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION
Cette syrah 2018 affiche tout de suite la couleur: c'est un vin gourmand qui se présente sous une robe d'un beau rouge concentré. Précis au nez, il offre une séduisante palette aromatique de petits fruits rouges et de réglisse. En bouche, il dévoile déjà sa rondeur, avec une belle acidité en attaque et une finale bien fruitée. Un vin gouleyant, à boire dans sa jeunesse, à une température de 16°.

ACCORDS GOURMANDS
Vin sans prétention pouvant s'associer avec des repas conviviaux et simples : grillades ou viandes blanches, charcuterie, fromages, et pourquoi pas une cuisine plus exotique et épicée.

SERVICE
Ce vin est à boire dès à présent, à une température de 16°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

89/100
"Fresh and direct, featuring black cherry and plum notes, lined with subtle white pepper and violet accents. Silky finish. Drink now."
Wine Spectator, 12/02/2020

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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