



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Saint-Joseph - 2015

AOC Saint-Joseph (Vallée du Rhône), Rouge 2015

DESCRIPTION

Saint-Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet, des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône. Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

LE MILLÉSIME

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu ! Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi- août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

SITUATION

Pour le nord de Saint-Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay. Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Élevage en cuve tronconique.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Pour ce millésime, le granit du terroir de Saint-Joseph s'exprime à merveille. D'une couleur rouge foncé intense, ce vin présente une très belle complexité aromatique, notes fraîches de boisé noble, fruits noirs, notes de cacao et de senteurs de cailloux chauds après la pluie. En bouche, l'attaque est puissante, tanins dense et serré, finale longue et empyreumatique. Beau mariage entre fraîcheur et complexité aromatique.

SERVICE

A boire dans les 3 ans (17° C), sur des viandes grillées ou en sauce. Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

AVIS & RÉCOMPENSES



• Note: 15/20 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017



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.



vincod.com/S799UF