



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Saint-Joseph - 2016

AOC Saint-Joseph (Vallée du Rhône), Rouge 2016

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 cœur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

LE MILLÉSIME

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

SITUATION

Le nord de Saint-Joseph, sur les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay.

ELABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Élevage en cuve tronconique pendant 12 mois.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Belle robe intense aux reflets rubis. Le nez offre des arômes de fruits noirs et des notes graphites légèrement fumées. Avec une belle attaque, dense et veloutée, il développe des tannins puissants et harmonieux.

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?

