



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Rouge - 2021

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style les Terrasses de l'Eridan rouge est un vin frais et léger, aux beaux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il est le compagnon idéal des moments conviviaux. Le Côtes-du-Rhône par excellence, facilement accessible.



DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages.

Les Syrah sont issues de la région de Vinsobres, apportant un caractère très typé Nord de la Vallée du Rhône. Les Grenache, quant à elles, proviennent du cœur de la Vallée du Rhône méridionale au climat méditerranéen, offrant une expression typiquement provençale.

TERROIR

Le terroir présente une diversité de sols, à la fois caillouteux argilo-calcaires et graveleux argileux. Les vignes en terrasses sont riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'Antiquité.

ÉLABORATION

- Vendange triée et égrappée.
- Vinifications en cuves inox et bois.
- Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.



CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense et profond aux reflets violine. Ce vin s'ouvre sur un puissant nez empyreumatique très expressif aux notes toastées. La syrah, en belle proportion dans l'assemblage, apporte un joli bouquet de fruits rouges. En bouche, il se dévoile tout en élégance et en gourmandise avec des tanins fins qui viennent équilibrer les opulentes notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices typiques de la Syrah et une superbe finale tout en longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec toutes sortes de viandes, que ce soit le boeuf, l'agneau, la volaille en sauce ou encore les grillades.

SERVICE

Servir à 18°C. A boire dans les 5 ans.

