



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2016

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec des arômes fleuris.

DESCRIPTIF

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans. Deux terroirs composent notre assemblage: d'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.

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

Crozes Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares répartis sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Avec deux secteurs réputés pour la production de Crozes Hermitage blanc qui sont Chanos-Curson et Mercurol.

ÉLABORATION

Vin issu de raisins des secteurs Chassis Est, Gervans et les Pends. Vinification traditionnelle et élevage 1/3 demi muid, 2/3 cuve inox.

CÉPAGES

marsanne blanche 60%, Roussanne 40%

DÉGUSTATION

Blanc brillant aux reflets verts. Joli bouquet d'arômes de fruits frais (pomme verte, agrumes), de fleurs blanches et de fruits exotiques, accompagnés de délicates notes d'élevage fondu. Attaque souple et équilibrée, beaucoup de fraîcheur, finale très aromatique (floral et fruits confits).

SERVICE

A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes. Ce vin conviendra également sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 93/100

"The 2016 Crozes-Hermitage Blanc (100% Marsanne) is a killer little white that should be snatched up by readers. Buttered orchard fruits, toasted hazelnuts, honeycomb and hints of toast all emerge from this medium to full-bodied, ripe, impressively textured beauty that has real heft and density."

Jeb Dunnuck, 24/01/2018

