



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Cornas - 2018

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes bénéficient d'une belle exposition sud, sud-est.

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

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

ÉLABORATION

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. Elevage en fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Impressionnante robe d'un rouge foncé intense et profond. Discret dans un premier temps, le nez s'ouvre peu à peu pour dévoiler de superbes notes de fruits noirs très mûrs. En bouche, les tannins sont puissants et très aromatiques, mais avec une texture tout en délicatesse lui conférant une grande élégance. Ce vin racé se dévoilera pleinement dans les prochaines années.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaires le sublimeront. A boire à 17°C.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16+

"Baked blackberry fruit, smooth tannins, moderate length."

Jancis Robinson, 01/10/2019

