



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Viognier - 2015

Vin de France, VSIG, France

Un vin élégant, frais, aromatique, parfait compagnon de vos apéritifs.

DESCRIPTIF

Une entrée de gamme en vin blanc.

Le choix se porte sur le cépage viognier, aromatique, et porteur d'une belle minéralité. Ce vin offre un plaisir immédiat et sera parfait pour des apéritifs agrémentés d'amuse-bouches sur fond de fruits de mer.

TERROIR

Le vin provient de vignobles en Altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche.

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.

ÉLABORATION

Fermentation et élevage en cuve Inox à basse température.

L'idée est de conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique.

Mise en bouteille précoce au printemps.

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Une couleur jaune pâle, avec des reflets brillants. Un nez aromatique, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on sent une certaine tension (à l'opposé de gras et d'opulence). Le vin est frais, minéral et laisse une finale très agréable.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.

