



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Viognier - 2014

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

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale des raisins.

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.

