Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE







Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc - 2015

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

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.

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.

CÉPAGE

marsanne blanche 100%

DÉGUSTATION

Blanc brillant aux reflets verts. Jolis arômes de fruits frais, fruit à chair blanche (pêche de vignes), accompagnés de délicates notes d'élevage toast. Attaque pleine et équilibrée, richesse et tension minérale, ce vin exprime tout le potentiel du millésime 2015.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.