



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Viognier - 2013

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 2013 a été pluvieux ce qui a permis de faire le plein des réserves des sols.

Les températures sont montées très sérieusement au mois d'avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de mai (moyenne de 9° à 10°C de moins que les normales de saison). Conjugué à ce climat frais, les précipitations ont été importantes fin mai ce qui a eu pour effet un retard important de la floraison.

Le beau temps revient en juin et malgré un printemps capricieux, la végétation est tardive mais porteuse de bon espoir quant à la qualité des sorties.

L'été se déroule en deux temps : Un mois de juillet alternant le très beau et l'orageux (avec quelques impacts de grêle), puis un mois d'août plus sec et chaud.

Le retard accumulé se constate à l'arrivée avec un véritable démarrage des vendanges autour du 25 septembre. Les maturités sont très hétérogènes en fonction des crus, des terroirs et de l'altitude.

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.

