



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Syrah Vin de France Rouge - 2010

Vin de France, VSIG, France

Au regard, une couleur pourpre soutenue.
Au nez, des arômes de cassis et de poivre.
En bouche, la fraîcheur et la rondeur des tannins.

DESCRIPTIF

Ce vin est parfaite expression d'un vin de syrah dans la région des Côtes du Rhône nord.
On ressent la fraîcheur du climat plus continental et la gourmandise de ce cépage.

TERROIR

Ce vin est issu de jeunes vignes plantées sur les plateaux et les bas de côteaux de l'appellation St Joseph. Les vignes se trouvent généralement sur les plateaux et sur des sols de granit décomposé mais aussi sur la plaine caillouteuse située entre Tain et Romans.

LE MILLÉSIME

L'année 2010 démarre avec un très grand froid et des chutes de neige qui se succèdent. Puis le printemps arrive et réserve un mois d'Avril exceptionnellement chaud qui permet un débourrement rapide.
Mais pendant le mois de mai, les températures redescendent accompagnées par des pluies régulières. La floraison se déroule normalement fin mai début juin.
Les mois de Juillet et Août sont magnifiques. Mi juillet, les températures atteignent des sommets pendant les journées mais ces fortes chaleurs sont de temps en temps accompagnées d'orages en soirée qui rafraîchissent la végétation. L'état sanitaire est parfait et la maturité est relativement tardive.
Le mois de septembre arrive avec des températures qui baissent, des nuits fraîches qui permettent une maturation lente des raisins. Les vendanges démarrent autour du 25 septembre.

SITUATION

Le vignoble de ce vin de France couvre l'arrière-pays des côtes du Rhône septentrionaux. Il se situe sur certains cantons du sud du Rhône, de la Loire, de l'Isère dite rhodanienne, du nord de la Drôme ainsi que du nord de l'Ardèche.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une quinzaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
Elevage en cuve inox pendant 6 mois pour enfermer les arômes de fruits et conserver de la fraîcheur.

CÉPAGES

Syrah, Viognier

DÉGUSTATION

Couleur: Rouge soutenu
Nez: Un vin aromatique, aux arômes précis et gourmands. Des notes de cassis et de myrtilles se mêlent aux épices, traditionnels de la syrah.
Bouches : Avec une attaque fraîche, le vin montre sa vivacité et son bel équilibre. Les tannins sont fondus, et le plaisir est immédiat.

SERVICE

Ce vin est à boire dans les deux ans à une température de 16°C.

