Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Cornas - 2013

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger.Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes bénéficient d'une belle exposition sud, sud-est.

LE MILLÉSIME

Un hiver 2013 pluvieux. Contrebalancé par les hausses de température du mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de mai. Un beau mois de juin malgré un printemps capricieux annonce un été paradoxale, avec mois de juillet alternant le très beau et l'orageux, puis un mois d'Aout sec et chaud.

SITUATION

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage en fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge profonde.
Le nez est discret avec des arômes de fruits noirs d'une grande concentration.
En bouche, on sent une certaine tension, de la puissance avec une structure tannique très présente mais équilibré.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaire le sublimeront. A boire à 17°C.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

88-90/100
"More firm and structured, with the bright acidity of the vintage, the 2013 Cornas is classic stuff that exhibits ample ground herbs, leather, black cherry and black raspberry-driven aromas and flavors. Medium-bodied, fresh and focused, with notable tannin, it should round into shape nicely once in bottle and have a decade of longevity."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/12/2014

93/100
"Dense but vibrant, with a core of dark cherry, plum and raspberry fruit, supported by cassis and bay leaf notes and carried by brambly structure. Everything pulls together on the grippy finish. Built for cellaring."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016

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.