Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2017

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

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

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

Vinifié en demi-muids. Elevage 50% demi-muids et 50% en cuve inox pendant 6 mois.

CÉPAGES

marsanne blanche 60%, Roussanne 40%

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle dorée aux reflets brillants. Le nez est fin et élégant, révélant de délicates notes de fleurs blanches, d'agrumes et de végétaux frais comme le fenouil ainsi que quelques notes sucrées de bois noble. En bouche, l'attaque est fraiche et généreuse, avec un bel équilibre entre le fruit et le discret élevage en bois et des notes gourmandes de fruits rouges, de pêche et de poire. La finale est tout en longueur avec une belle persistance aromatique et saline.

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.

OFAWIF