Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2016

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Les trois vignerons créent de sublimes vins de terroir à travers leur gamme du Domaine les Alexandrins. Véritable trésor des Côtes du Rhône Nord, le Crozes-Hermitage est produit sur des vieilles vignes, dans le plus grand respect de la tradition. Un vin d'un grand classicisme, élégant et raffiné.

TERROIR

4 hectares, argilo-sableux, galets roulés.
Vignes situées sur les villages de Pont d'Isère (Les Flouris) et Beaumont Monteux (Vie Magne).

LE MILLÉSIME

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

ÉLABORATION

Vendange manuelle.
Vinification traditionnelle.
Éraflage à 100%.
Macération à froid de 3 jours.
Deux pigeages + remontages / jour.
Cuvaison de 20 jours.
Elevage de 12 mois en fûts (de 2 ans).

CÉPAGE

Syrah

DÉGUSTATION

En 2016, les raisins sont rentrés en cave avec de beaux équilibres de fraîcheur. La couleur est noir intense. Le nez présente un bouquet d'arômes avec une belle complexité : jolies notes de fruits noirs (cassis, mûres), note fumée et grillée, épices douces. En bouche, l'attaque est pleine de fraîcheur, dense, avec des tanins fins et finement ciselés, évolution équilibrée, belle aromatique aux notes subtiles d'élevage et de fruits rouges et noirs. Joli vin de terroir ce 2016.

SERVICE

Température de dégustation de 15 à 18°C.

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

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

BKRGEF

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

91/100
"Pure juniper and violets on the nose. The palate has inky concentration but remains fresh. Good tannic grain and bright acidity bring a lovely sense of liveliness and purity, with a long finish.
The best Crozes I've tasted from Alexandrins to date."
Decanter, 20/12/2017

bettane + desseauve

15/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 00/08/2018

Wine Spectator

92/100
"A fresh, mineral-driven style, with sanguine and iron notes running from start to finish while cherry, red currant and raspberry fruit keeps pace. Mouthwatering finish. Drink now through 2022."
Wine Spectator, 00/00/2018

JEB DUNNUCK

93/100
"From two sites located in Crozes, one near the Pont l'Isère and the other near Beaumont Monteux, the 2016 Crozes Hermitage spent 12-18 months in a mix of used barrels. It offers terrific blackberry and cherry fruits intermixed with lots of peppery herbs, spice, and earthy minerality. Deep, layered, and pure on the palate, with medium-bodied richness and polished tannins, it's a rocking wine from this estate."
Jeb Dunnuck, 20/12/2018

Robert Parker WINE ADVOCATE

91/100
"Darker in hue and more serious in style than the négociant bottling, the 2016 Crozes-Hermitage Domaine les Alexandrins delivers pungent notes of asphalt, black olives and roasted meat, plus fresh red currants and raspberries. Medium to full-bodied, it's fresh and mouthwatering on the finish, inviting you back for another sip. Nicely done."
Wine Advocate, 28/12/2018

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

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

BKRGEF