Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage - 2016

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France

L'Hermitage Rouge de la Maison les Alexandrins est produit sur trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Le vin offre une très belle palette aromatique, des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

L'histoire de l'Hermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIIIe siècle qui, au retour d'une croisade, construisit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Ermitage. Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs au retour d'un voyage dans la région en 1787.

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', dont les sols de granit dominent. Les vins produits possède une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage.
Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage finale.

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.

SITUATION

Prestigieuse colline dominant le Rhône et le petit village de Tain l'Hermitage. Situé sur la rive gauche du rhône, ce vignoble a une exposition sud et est très abrité des vents froid du nord.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
Elevage en fûts neuf (30%) et un vin (70%)pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

SERVICE

Sur sa jeunesse, ce vin développe un fruit puissant que l'on peut associer à des viandes rouges grillées. Dans quelques années, ses arômes secondaires, de sous-bois, de champignons, vous enchanteront sur un gibier.

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

bettane + desseauve

15,5/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 00/08/2018

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.