



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2014

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Les trois vigneronns 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.

Vignes situées sur les villages de Pont d'Isère (Les Flouris) et Beau-mont Monteux (Vie Magne).

Climat semi-continental et parfois méditerranéen.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimale, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vigneronns à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

ÉLABORATION

Vendange manuelle.

Vinification traditionnelle.

Éraflage à 100%.

Macération à froid de 3 jours.

Deux pigeages + remontages / jour.

Cuaison de 20 jours.

CÉPAGE

Syrah

DÉGUSTATION

Une couleur au noir intense, aux reflets pourpres. Nez noir, concentré avec une belle complexité, jolies notes de fruits noirs (cassis, mûres), note fumée et grillée, épices douces. Ce vin présente une attaque fraîche et riche. Les tanins sont fins et finement ciselés, évolution équilibrée, belle aromatique aux notes délicates d'élevage et fruits rouge et noir. Joli vin racé, ce 2014.

SERVICE

Température de dégustation de 15 à 18°C.

