Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2016

Vin de France, VSIG, France

Un vin élégant, frais, aromatique, parfait compagnon de vos apéritifs.

DESCRIPTIF

Une entrée de gamme en vin blanc.
Le choix se porte sur le cépage viognier, aromatique, et porteur d'une belle minéralité. Ce vin offre un plaisir immédiat et sera parfait pour des apéritifs agrémentés d'amuse- bouches sur fond de fruits de mer.

TERROIR

Le vin provient de vignobles en Altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche.

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

Fermentation et élevage en cuve Inox à basse température.
L'idée est de conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique.
Mise en bouteille précoce au printemps.

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Ce 2016 est l'expression d'un équilibre entre acidité et aromatique. Une couleur jaune pâle, avec des reflets brillants. Un nez aromatique, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, ce vin est frais, minéral et laisse une finale très agréable.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK — 88/100

"From purchased grapes, the 2016 Viognier is a fruit forward, ripe, sexy white offering lots of peach and pineapple fruit, medium to full body, and a rich yet fresh style. It's a terrific value from Nicolas Jaboulet."

Jeb Dunnuck, 20/03/2018

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.

D9HCBF