



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Rouge Syrah - 2022

Vin de France, VSIG, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. La Syrah assemblée avec une pointe de Viognier crée un vin d'une grande finesse avec une belle élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage se révèle tout en fraîcheur et en gourmandise.

DESCRIPTIF

Association de deux vigneron de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Les vins de pays autour des côtes du Rhône septentrionales, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage.

TERROIR

Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

SITUATION

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.



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.



ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
 - Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.
 - Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.
-

CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION

Superbe robe rouge sombre. Ce vin s'ouvre sur un nez caractéristique de la Syrah avec ses notes de réglisse, d'épices, de poivre et de petits fruits rouges et noirs finement mêlés. Parfaitement équilibrée entre gourmandise et concentration grâce à une belle fraîcheur, la bouche offre des tanins souples et soyeux avec des arômes de griotte, d'épices et de violette.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est le compagnon idéal des repas simples et conviviaux avec des grillades, des viandes blanches, de la charcuterie ou du fromage. Il peut également accompagner une cuisine plus exotique et épicée.

SERVICE

Servir à 16°C. A boire dès à présent, dans sa jeunesse.

