Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas - 2017

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Frankreich

BESCHREIBUNG

Die Erfolgsgeschichte der Weine aus Cornas geht bis ins 10. Jahrhundert zurück, als diese zum ersten Mal namentlich Erwähnung fanden. Sie genossen seit jeher große Beliebtheit beim hohen Adel Frankreichs und der ganzen Welt. Seit 1983 ist die Region ein A.O.C. Gebiet.

TERROIR

Der Großteil der Trauben stammt von einer Lage namens „les Eygats". Auf Granitterrassen auf 250 Meter Höhe profitieren unsere Syrah-Reben von einer optimalen Sonneneinstrahlung durch ihre Ausrichtung nach Süden.

DER JAHRGANG

Nach einem heißen und ungewöhnlich trockenen Sommer beeindrucken die Weine durch ihre Opulenz, Konzentration und Vollmundigkeit. Durch den Reifeprozess werden die Weine gefälliger und ausgewogener.

STANDORT

Die Appellation Cornas umfasst ausschließlich die Gemeinde Cornas im Departement Ardèche. Diese kleine Anbauregion (90 ha) auf der rechten Seite des Rhône-Flusses produziert ausschließlich Rotwein.

ENTWICKLUNG

Unser Cornas wird auf der Maische bei kühlen Temperaturen vergoren um die Frucht im Wein zu erhalten. Während der ersten Tage nimmt man regelmässige Remontage vor, dabei wird der Wein über den Tresterhut gepumpt. Gegen Ende der Maischestandzeit drückt man den Tresterhut vorsichtig unter, was man Pigeage nennt, um die Maische während der Vergärung in Bewegung zu halten. Anschließend reift der Wein für 15 Monate im Holzfass.

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Hübsche, tiefdunkle Farbe. Frische, kräftige Nase mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, Kaffee und milden Gewürzen. Am Gaumen verbinden sich eine schöne Frische mit kräftigen Aromen und eine fein aufgeschüsselte Tanninstruktur wird deutlich. Dichtes, markantes Finale mit erstaunlicher Frische, die von den Höhenlagen herrührt. Ein wunderbarer Jahrgang.

SERVIEREN

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass Cornas ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzt. Unser Cornas zeigt bereits nach 2 bis 3 Jahren im Keller seine wundervolle Eleganz und kann daher auch bereits verhältnismäßig jung genossen werden. Die optimale Trinktemperatur beträgt 17°C.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

IBGQDD

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter

95/100
"This is rich but extremely tightly knotted, and will take six to eight years to fully show off those Mediterranean spices and sweet plum fruits. It's a little more supple, with more of a typical southern Rhône character compared to the Côte Rotie wines in this tasting. It's big, generous and gorgeous, made from grapes purchased from two estates on south and southeast facing slopes in Les Eygats. 20% stems kept during winemaking."
Decanter, 06/09/2018

JEB DUNNUCK

90-92/100
"The 2017 Cornas from this estate is a charmer that has loads of red and black fruits, spice, leafy, peppery herbs, and earthy aromas and flavors. Possessing medium to full-bodied richness, terrific purity, and a rounded, already approachable style, drink it on release and over the following decade."
Jeb Dunnuck, 20/12/2018

Robert Parker WINE ADVOCATE

89-91/100
"Modest red plum and crushed stone notes mark the 2017 Cornas Maison les Alexandrins, drawn primarily from les Eygats. It's medium to full-bodied, with rather supple tannins that suggest this easygoing, red-fruited wine should be approachable young."
Wine Advocate, 28/12/2018

Wine Spectator

93/100
"Lively, with bright red currant and damson plum fruit, carried by racy acidity and lilting floral notes. Shows a mouthwatering chalky streak and a twang of iron on the finish, giving this a fresh and pure feel. Best from 2021 through 2038."
Wine Spectator, 05/12/2019

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

IBGQDD