



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côte Rôtie Rouge - 2022

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

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. Nos vignes sont situées en grande partie au sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin.

TERROIR

La roche mère granitique est recouverte par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires.

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 tanins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

SITUATION

Côte-Rôtie est une appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1940. Sur la rive droite du Rhône, les vins de Côte-Rôtie tirent leur nature de l'extrême verticalité des coteaux de l'appellation, parfois inclinés à plus de 60 degrés. Le vignoble, très étroit, est implanté sur des terrasses larges de quelques dizaines de ceps seulement. Située à quelques kilomètres de Lyon, c'est l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône.

ÉLABORATION

Notre volonté ici est de rester sur des vins à la fois racés et portés par l'élégance et la finesse.

- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.



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.



ID14IF

CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Belle robe rouge foncé intense. D'une grande finesse, le nez offre un superbe bouquet aromatique aux arômes de mûre, d'épices et de poivre, délicatement mêlés à des notes légèrement fumées. La bouche se poursuit tout en élégance, avec une texture dense et suave aux tanins bien présents mais remarquablement raffinés et soyeux, parfaitement équilibrée par une très belle fraîcheur rappelant le terroir de granit qui se révèle sur une finale d'une immense longueur. Un vin particulièrement raffiné.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille un agneau tendre et goûteux.

SERVICE

Après un carafage d'au moins une heure, servir à 17°C. A déguster dans sa jeunesse.

