



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Blanc - 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité et l'empreinte d'arômes fleuris du Viognier. Un vin sans prétention qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons 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. Ce vin provient de vignes situées autour de Vinsobres.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

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

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'antiquité.

ÉLABORATION

- Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique
- collage en moût et réfrigération
- fermentation régulée en cuve.
- Elevage en cuve inox pendant 6 mois.



CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un jaune profond aux reflets brillants. Le nez se dévoile complexe et précis avec de séduisants arômes de fruits bien mûrs, d'orange confite et de gingembre. La bouche présente un bel équilibre: l'attaque est franche, vive et tendue avant de laisser place à plus d'ampleur et de rondeur avec la gourmandise de notes de fruits confits. La finale est tout en longueur, portée par une subtile amertume.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'associera à merveille avec des plats délicats ou relevés (safran), des poissons grillés ou encore une bouillabaisse.

SERVICE

Servir à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

