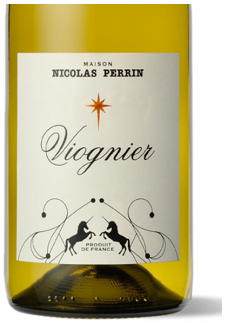
Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



# Maison Nicolas Perrin Viognier - 2012

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 un hiver et début de printemps très secs, les mois de Mai et Juin ont été à la fois pluvieux et ensoleillés, ce qui a favorisé la vigne.
Au début de l'été, nous étions en avance, mais les chaleurs intenses ont entraîné un blocage des maturités.
Les conditions ont nécessité un travail sans précédent de la vigne pour prévenir des maladies et conduire les raisins dans un état sanitaire très satisfaisant.
Les vendanges ont démarré mi septembre.
Nous avons noté des différences de maturité importantes suivant les secteurs, ce qui a eu pour conséquence de poursuivre la récolte sur les premiers jours d'octobre.
Les rendements sont eux aussi très variés suivant les appellations et les parcelles.
Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.
L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

## 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

Une couleur jaune pâle, avec des reflets brillants.
Un nez aromatique, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.
En bouche, on sent une certaine tension (à l'opposé de gras et d'opulence). Le vin est frais, minéral et laisse une finale très agréable.

## SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans.

12°C.



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.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

89/100
"This Viognier is a recent example of the ongoing collaboration between the Perrin Family, famous for their Southern Rhône Valley wines, and Nicolas Jaboulet, a specialist from the Northern Rhône. The Viognier vines are planted on relatively high slopes in the Ardèche region. The exceptionally hot weather in the early summer of 2012 is reflected in the ripe fruit flavors of the wine, which has a moderately mellifluous texture as well as hints of honey to tease the taste buds."
Margurite Thomas, Wine Review Online, 19/11/2013

WINEACCESS

87/100
"Light yellow-gold. Lively citrus and orchard fruits on the high-pitched nose. Tightly wound lemon and bitter pear skin flavors are light-bodied and nicely focused, with a gingery nuance adding bite. Closes with good clarity, decent persistence and lingering spiciness."
Josh Raynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014

Wine Spectator

88/100
"An aromatic, pure style, with green plum, yellow apple and anise notes that bounce through a bright, unadorned finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 01/04/2014



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.