



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Rouge - 2018

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Répondant parfaitement aux attentes d'un Côtes-du-Rhône, les Terrasses de l'Eridan rouge offre un vin tout en légèreté aux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.

DESCRIPTIF

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. Terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention. Après un début de cycle précoce avec un printemps particulièrement pluvieux, en particulier en mai et juin, qui a fait craindre une attaque de mildiou (qui fort heureusement n'eut pas lieu), l'été fut caniculaire avec de la sécheresse et des risques d'orages de grêle. Des conditions tendues/ extrêmes qui ont demandé une surveillance accrue, une grande réactivité et une vigilance de tous les instants. Les vendanges ont ensuite débuté sous un grand soleil le 31 août avec notre première récolte de l'appellation Brézème et se sont terminées le 25 septembre avec les St Joseph rouge. Pour chaque secteur, les sessions ont été assez courtes, avec une sélection très stricte des grappes, afin de récolter à la maturité optimale tout en conservant fraîcheur et vivacité. Nous avons œuvré quotidiennement en répétant des dégustations de baies différenciant les années de plantation, les cépages, les terroirs pour individualiser chaque coup de sécateur et ne sélectionner que le meilleur. Ainsi, les vins s'annoncent gourmands et généreux, avec une belle vivacité pour ce millésime 2018.

ÉLABORATION

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuves inox et bois. Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense et brillant. Le nez dévoile une belle expression aromatique avec des notes de fruits rouges et de poivre. Bien équilibrée, la bouche est gourmande avec un foisonnement de fruits rouges, relevé par une pointe d'épices.



SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.

