



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Domaine Les Alexandrins Saint-Joseph - 2017

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Les trois vignerons créent de sublimes vins de terroir à travers leur gamme du Domaine les Alexandrins. L'expression pure d'un Saint-Joseph vinifié dans le plus grand respect de la tradition. Produit sur des vieilles vignes, il se dévoile par sa puissance et sa complexité. Une véritable signature de l'appellation Saint-Joseph.

TERROIR

4 hectares, granite altéré. "Galets roulés".
Vignes situées sur la commune de Tournon-sur-Rhône et d'un âge moyen de 25 ans. Exposition Est/Sud-Est.

LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

ÉLABORATION

Vendange manuelle.
Vinification traditionnelle.
Éraflage à 100%.
Macération à froid de 3 jours.
Deux pigeages + remontages / jour.
Cuvaision de 20 jours.
Elevage de 15 mois en fûts (de 1 et 2 ans).

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Jolie robe noir profond. Le nez est puissant avec une fine réduction et une belle alliance de notes fraîches et élégantes de fruits des bois et de notes chaudes de cailloux au soleil. En bouche, ce vin présente un joli équilibre entre fraîcheur minérale et évolution complexe, des tannins fins et serrés et belle finale longue et puissante. Magnifique Saint Joseph racé et élégant qui révèle une belle expression du terroir granitique sur ce millésime.

SERVICE

Température de dégustation de 16 à 18°C.



PRESSE & RÉCOMPENSES



88-90/100

"The 2017 Saint Joseph Domaine les Alexandrins starts off with charming aromas of violets and anise, plums and other stone fruits. On the palate, it's medium to full-bodied, with some briny notes, taut tannins and a crisp finish. Let's hope it fleshes out a bit more during its remaining élevage."

Wine Advocate, 28/12/2018

"Gouté en magnum lors d'une dégustation collective de l'appellation, ce 2017 nous a vraiment enthousiasmé. Par-delà les années, il offre une fraîcheur folle et des notes de fruits rouges quasi intactes qui s'associent parfaitement aux épices qui se dessinent avec le temps. Un délice. On rêve de lui adjoindre un pigeon rôti ou plus simplement une belle viande rouge pour jouir de ses tanins fondus et de son allonge remarquable."

Tanin

