



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2019

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 un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entraîné des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'Homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

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

Belle robe dorée brillante, aux délicats reflets verts. Typique du Viognier, le nez est riche avec des notes d'abricot et d'agrumes relevées d'un zeste de pamplemousse. En bouche, l'attaque est très vive soulignant une fraîcheur remarquable pour ce cépage. Elle développe des arômes subtils d'agrumes et de fleurs blanches. Un vin très agréable, l'accord parfait pour un apéritif entre amis.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 89/100
"Bright, floral style, with a honeysuckle note leading the way for light apricot and green almond notes. Fresh, breezy finish. Drink now."
Wine Spectator, 28/02/2021

