



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2018

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

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.

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

Raisins issus de vignes situées sur les coteaux d'Ardèche et de la Drôme. L'objectif est de faire un vin frais et agréable à déguster. La couleur est un jaune net et lumineux, le nez est frais avec de délicats arômes de fruits blancs et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est précise pour ensuite évoluer vers un bouquet de fruits frais et exotiques. Un vin de « soif », à consommer en apéritif ou lors de pique-niques.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

A-

Vinepair, 26/06/2019

89/100

Wine Spectator

"A fresh style, with a core of plantain, apricot and white peach flavors, backed by a slightly rounded edge on the open-knit finish, where the fruit takes an encore. Drink now."

Wine Spectator, 30/11/2019

