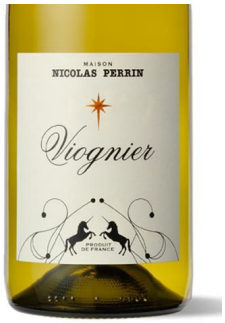
Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Viognier - 2011

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 2010 (millésime tout en équilibre) et 2009 (millésime plus puissant), le millésime 2011 offre des vins pleins de fruits, de fraîcheur et de gourmandise. Malgré un printemps marqué par des températures estivales et une végétation précoce, l'été relativement frais et pluvieux a vu fondre cette avance.
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.