Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Blanc - 2017

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité. Le Viognier laissera son empreinte avec des arômes fleuris. Un vin sans prétentieux qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.

DESCRIPTIF

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

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

Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée en cuve. Elevage en cuve inox pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Viognier 25%, Marsanne 15%

DÉGUSTATION

Très jolie robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est plein de fraîcheur, avec des notes de poire et de coing soulignées d'une pointe d'agrumes. En bouche, il présente un bel équilibre qui allie fraîcheur et rondeur, avec des notes de fruits blancs et une longue finale aromatique.

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"Smooth and silky with ripe, clean apple fruit; generous, fresh and balanced, long and rich."

Blue Reviews, 01/05/2019

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.

87/100
"The 2017 Cotes du Rhone Blanc Maison les Alexandrins les Terrasses de l'Eridan is a négociant bottling comprised of 70% Grenache Blanc, 20% Viognier and 10% Marsanne and Clairette (combined). Partly aged in oak, it hints at toasted marshmallow and ripe melon, with notes of tangerine and apricot. It's medium-bodied, with a plump, fleshy mouthfeel and a slightly oily presence on the finish."
Wine Advocate, 28/12/2018

87/100
"Aged partially in oak barrels, this medium-bodied white blend offers easygoing apple and pear flavors accented by honeycomb and nuts. Fresh but moderate acidity lends lift to the midpalate. It's a savory rather than fruit-forward wine with a moderately long finish."
Wine Enthusiast, 01/11/2018

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.