



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge - 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style les Terrasses de l'Eridan rouge est un vin frais et léger, aux beaux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il est le compagnon idéal des moments conviviaux. Le Côtes-du-Rhône par excellence, facilement accessible.

### DESCRIPTIF

Association de deux vigneron de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Les Syrah sont issues de la région de Vinsobres, apportant un caractère très typé Nord de la Vallée du Rhône. Les Grenache, quant à elles, proviennent du cœur de la Vallée du Rhône méridionale au climat méditerranéen, offrant une expression typiquement provençale.

### TERROIR

Le terroir présente une diversité de sols, à la fois caillouteux argilo-calcaires et graveleux argileux. Les vignes en terrasses sont riches en quartz et calcaire marneux.

### LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfique de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côtes se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

### SITUATION

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'Antiquité.



#### ÉLABORATION

- Vendange triée et égrappée.
  - Vinifications en cuves inox et bois.
  - Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.
- 

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah

---

#### DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis profonde aux reflets pourpres. Puissant, le nez offre un bouquet aromatique intense aux arômes de fruits noirs bien mûrs, subtilement soulignés de notes d'épices. La bouche est élégante avec une texture veloutée aux tanins fins, de savoureux arômes de fruits noirs et un très bel équilibre grâce à une juste acidité apportant fraîcheur et énergie. La longue finale, très harmonieuse, révèle enfin des notes de garrigue, typiques de la Syrah.

#### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec toutes sortes de viandes, que ce soit le boeuf, l'agneau, la volaille en sauce ou encore les grillades.

#### SERVICE

Servir à 18°C. A boire dans les 5 ans.

